COCKTAIL

i migliori drink per l'happy hour

GIUNTI DEMETRA

Tutto

Cocktail

Tutto

Cocktail

Referenze fotografiche (rif. edizione cartacea):

Archivio Giunti/foto Giuliano Valsecchi, Firenze: pp. 57, 105, 143, 161, 179, 193, 235, 245, 267, 275, 279, 295, 305, 321, 323, 329, 335, 347, 359, 367, 371, 393, 401, 409, 415, 433;

Archivio Giunti/Giovanni Petronio, Firenze: pp. 5, 47, 49, 53, 61, 65, 71, 77, 93, 101, 113, 115, 123, 129, 135, 155, 167, 173, 183, 189, 197, 213, 215, 221, 223, 231, 243, 249, 313, 351, 355, 385, 405, 427;

Corbis: © Creasource p. 8; © Schultheiss Productions/zefa p. 10; © ImageShop p. 15; © Mascarucci p. 19; © Steve Lupton p. 23; © Image Source p. 27; © Tim Pannell p. 31; © Envision p. 35; © Simon Marcus p. 40; © Frank Bauer/zefa p. 82; © Creasource p. 130; © ImageShop p. 236; © J.Riou/photocuisine p. 268; © T. Kruesselmann/zefa p. 282; © Franco Vogt p. 306; © Jack Hollingsworth p. 324; © Alison Wright p. 340; © image100 p. 360; © Natalie Fobes p. 372; © Envision p. 394; © Reg Charity p. 416; © Henry Diltz p. 434.

Dove altrimenti non indicato,
le immagini appartengono all'archivio Giunti.

L'editore si dichiara disponibile a regolare eventuali spettanze
per quelle immagini di cui non sia stato possibile reperire la fonte.

Avvertenza

Se non altrimenti specificato, le dosi consigliate nelle ricette dei cocktail sono indicate per 1 persona; le dosi consigliate nelle ricette dei box sono indicate per 4 persone.

SOMMARIO

Ricettario

L’affascinante mondo dei cocktail

IL DRINK MISTERIOSO

Sebbene per molti il cocktail sia entrato nell’uso quotidiano e il rito dell’aperitivo o del

long drink bevuto in compagnia abbia ormai una diffusione universale, questo mix così armonico di distillati, liquori e succhi continua a essere avvolto da un’aurea di fascino e di mistero. Com’è possibile che gli stessi ingredienti, dosati in un modo o nell’altro, diano dei drink dal gusto diverso? E come si possono ottenere dagli stessi ingredienti sapori diversi solo perchè shakerati invece che mescolati? E ancora, quale magia fa sì che prendersi un cocktail insieme crei subito un’atmosfera calda e amichevole? La stessa origine della parola “cocktail” è avvolta nel mistero e le leggende sulla nascita di questo drink non si contano.

Qualcuno ipotizza il termine “cocktail” come distorsione dal latino (*aqua*) decocta, cioè acqua distillata; altri come derivante dal termine francese coquetier, il portauovo usato dal farmacista Antoine Peychaud nel XIX secolo a New Orleans per miscelare e servire liquori ai suoi clienti.

Generalmente però si pensa alla fusione dei due termini inglesi cock (gallo) e tail (coda), vuoi perché i molti colori del drink ricordano la multicolore coda del gallo, vuoi perché nella mitologia sull’origine del drink più volte ci sono riferimenti al pennuto. Sembra che nel 1840, durante la guerra di secessione, la vivandiera Betsy Floyagan servisse ai soldati un miscuglio di distillati, che essi stessi chiamarono cocktail proprio perché variopinto come la coda del gallo. Ma già nel 1400 nelle campagne inglesi si beveva una bevanda multicolore ispirata ai colori della coda dei galli da combattimento. E ancora un riferimento ai galli da combattimento lo troviamo nella versione secondo la quale i primi cocktail sarebbero originari dell’America Centrale, dove si usava festeggiare la fine del combattimento tra galli con un brindisi “on the cock’s tail”, ovvero in onore alla coda del gallo sconfitto che toccava in premio al proprietario del gallo vincitore; in questo caso il brindisi era a base di distillati mescolati con succhi e altri liquori. Vi è poi la leggenda della nave di ricchi inglesi che, approdando in Sud America, festeggiarono con bevande in cui i liquori europei si mescolavano con succhi tropicali; e la miscelazione sarebbe stata fatta, appunto, con una colorata coda di gallo. Così come pare che nello Yucatan gli indigeni mescolassero delle misture molto elaborate proprio con un cucchiaio ricavato dalle radici dell’albero “coda di gallo”.

DALLA LEGGENDA ALLA STORIA

La parola "cocktail" fa la sua prima apparizione nel 1806, nel Balance and Columbian Repository: "il Cocktail è una bevanda stimolante, composta da diverse sostanze alcoliche, zucchero, acqua, e amari". E gli amari sono proprio l'ingrediente che distingue i cocktail dalle altre bevande a base di mix di liquori pubblicate nel How to mix drinks dal professore Jerry Thomas nel 1862. I cocktail conoscono un periodo di gloria durante il Proibizionismo: la qualità degli alcolici era scadente e questo costringeva i baristi a mescolarli con altri ingredienti per renderli bevibili. In questo periodo appaiono, soprattutto in Europa, le prime vere raccolte di ricette per cocktail, ma bisognerà aspettare il secondo dopoguerra perché il consumo dei cocktail si diffonda in tutta Europa.

L'happy hour

Con il termine happy hour, letteralmente "ora felice", si intende la fascia oraria in cui alcuni bar e altri esercizi pubblici praticano dei prezzi ridotti soprattutto sulle bevande alcoliche. Termine nato nella Marina degli Stati Uniti negli anni Venti, si è poi diffuso sempre negli USA durante il Proibizionismo: l'happy hour era l'aperitivo alcolico che veniva consumato negli "speakeasy" prima di andare al ristorante, dove gli alcolici erano proibiti. In anni più recenti, la pratica dell'happy hour si è diffusa nei paesi anglosassoni per attirare la clientela all'uscita dal lavoro, tra le 17 e le 18; è divenuta poi usuale in molti altri paesi europei, con variazioni nelle fasce orarie e nella tipologia di prodotti soggetti a sconto. In Italia (soprattutto nel Nord e nel Centro) riguarda generalmente la fascia oraria 19-21 e si è venuta ad associare alla pratica diffusa dell'aperitivo, trasformandolo spesso in un aperitivo-cena. Se da sempre, durante il momento dell'aperitivo, ai cocktail si sono abbinati stuzzichini minimali tipo patatine, olive, arachidi, dal Regno Unito si è diffusa la moda del finger food, ovvero cibo in mini porzioni da prendersi con le dita. Generalmente queste piccole preparazioni sono un piacere per gli occhi oltre che per il palato: i banconi dei locali dove si allestisce l'happy hour si presentano ricoperti da specialità e prelibatezze di ogni tipo, dalle crudità alle torte salate, dagli stuzzichini caldi ai primi piatti. Il tutto cercando, come per i cocktail, sempre nuovi sapori e nuove armonie di gusto.

Per molti anni non si sono avute regole fisse di miscelazione, ma con il passare del tempo si sono formate associazioni di categoria come l'IBA (International Bartenders Association). Nel 1961 una commissione formata dai migliori barman di tutto il mondo ha fissato precise regole di dosaggio, una suddivisione dei cocktail in gruppi e una selezione di 50 cocktail più conosciuti. Nell'ultima versione, la lista contiene 69 cocktail riconosciuti a livello mondiale, i cosiddetti "cocktail IBA". Ma l'estro e la fantasia dei barman non può limitarsi ai cocktail classici; vi è una continua ricerca di nuovi gusti, colori, armonie di sapori, modi di presentare i drink, decorazioni. Ogni locale ha spesso il proprio o i propri drink che lo caratterizzano, anche se poi i classici continuano a essere intramontabili.

Negli ultimi anni il consumo è molto diffuso a tutte le ore e in tutti gli ambienti, e non più

limitato solo ad ambienti ristretti o alle ore notturne. Con la diffusione del rito dell'happy hour, dell'aperitivo-cena, il cocktail sta attraversando un vero e proprio momento di gloria.

GLI STRUMENTI DEL BARMAN

Quella del barman è una vera e propria arte che richiede studio, esperienza sul campo e, soprattutto, talento innato. E come tutte le arti e i mestieri, si serve di una serie di strumenti che le sono propri. Vi proponiamo quindi un "tour panoramico" nel mondo del barman e dell'attrezzatura che lo circonda, segnalandovi ciò che vi sarà indispensabile possedere per poter tranquillamente allestire un cocktail party a casa vostra.

SHAKER • Sicuramente l'attrezzo del barman che più caratterizza la sua attività, lo shaker o shaker continentale (per distinguerlo dal boston, di origine americana; vedi oltre) è un contenitore in metallo, a chiusura ermetica, costituito da tre pezzi smontabili: il bicchiere, il colino con filtro ferma-ghiaccio e il tappo. Viene usato per miscelare gli ingredienti nella preparazione dei cocktail che lo richiedono.

BOSTON • Detto anche shaker americano, è costituito da 2 pezzi anch'essi smontabili a chiusura ermetica: un bicchiere di vetro usato anche come mixing glass (vedi oltre) e una campana di acciaio detta boston tin. Ha lo stesso uso dello shaker.

MIXING GLASS O MIXER • Bicchiere a forma di tronco di cono in vetro, viene utilizzato per una blanda miscelazione e refrigerazione degli ingredienti. Talvolta ha un beccuccio che facilita il travaso del cocktail.

GALLONE • Si tratta di un grande bicchiere a tulipano, in vetro o cristallo, con lo stesso impiego del mixing glass ma utilizzato quando è necessario preparare più cocktail in una sola volta. Nel gallone gli ingredienti si possono mescolare utilizzando lo stirrer (vedi oltre), o roteando il gallone tenuto per la base.

BLENDER • Si tratta di un frullatore elettrico adeguato a un forte carico di lavoro (ovvero adatto anche a frantumare finemente il ghiaccio).

STRAINER • Detto anche passino Hawthorne, è un filtro a molla di acciaio inossidabile, che trattiene il ghiaccio nel travaso del cocktail dal mixing glass o dal boston al bicchiere.

MISURINO • Detto anche jigger, è un contenitore in acciaio inossidabile formato da due tronchi di cono uniti per la base minore; consente il dosaggio dei liquidi.

TRITAGHIACCIO • Lo strumento che permette di ridurre il ghiaccio “a neve”.

MACCHINA PER IL GHIACCIO • Serve a realizzare cubetti di ghiaccio cristallino, ossia più duri e freddi rispetto a quelli normalmente formati in frigorifero.

SECCHIELLO DEL GHIACCIO E PINZA • Di solito in acciaio o altro metallo, il secchiello non deve essere mai riempito completamente. È in genere dotato di una pinza a molla per prelevare il ghiaccio.

CUCCHIAIO DA GHIACCIO • Si tratta di un cucchiaio traforato con un lungo manico, che permette di prelevare il solo cubetto senza ritenzione dell’acqua che si può formare nel contenitore.

CUCCHIAIO LUNGO • Generalmente in acciaio, il cucchiaio professionale ha all’estremità del manico un dischetto che viene impiegato come pestello.

STIRRER • Detto anche bar spoon, è un cucchiaio lungo, in acciaio o in plastica, per miscelare le bevande e il ghiaccio.

SPREMIAGRUMI • Utilizzati per ricavare il succo dagli agrumi, quelli manuali risultano migliori rispetto agli elettrici, che spesso riducono in poltiglia alcune parti del frutto, o rendono il succo troppo denso e torbido.

COLTELLO PER AGRUMI • Coltello particolare a lama biforcuta, utilizzato per il taglio degli agrumi e la successiva presa della fettina tagliata.

RIGALIMONI • Coltello corto, foggiato in modo da tagliare velocemente a spirale la scorza degli agrumi.

GRATTUGIE • Ottime quelle in acciaio inossidabile; ne occorrono almeno un paio, una per

le droghe (noce moscata soprattutto) e l’altra per le scorze di agrumi.

FORCHETTINE A DUE PUNTE • Permettono di tenere ferma la frutta al momento di tagliarla.

TAGLIERE IN LEGNO • Serve soprattutto a tagliare la frutta da utilizzare nei cocktail.

MUDDLER • Specie di cucchiaio-pestello, in policarbonato, per la preparazione di menta o altre erbe aromatiche.

SIFONE DA SELTZ • Bottiglia con chiusura ermetica, munita di meccanismo per l’erogazione di acqua gassata. Va tenuta in frigorifero fino al momento del servizio.

BOWL • Recipiente molto capace, che permette di preparare punch freddi, cup e cocktail-champagne per molti ospiti.

CARAFFA • Va bene per la preparazione di cup o di sangria, oppure può servire per acqua e ghiaccio. La più piccola ha una capienza di 33 cl.

BOTTIGLIETTE CON TAPPO DOSATORE • Risultano molto utili quando il cocktail richiede di essere addizionato di sole gocce o spruzzi di liquori o distillati.

CAVATAPPI PROFESSIONALE • È un cavatappi dotato di decapsulatore, coltellino per togliere la stagnola che copre il tappo, foralattine, decapsulatore fisso per tappi a corona.

PINZETTE IN METALLO • Servono per prendere olive, ciliegine, cipolline e altre tipiche decorazioni.

ICE SCOOP • Paletta per il ghiaccio.

CANNUCCE • Possono essere di plastica colorata o di paglia. Nel primo caso è preferibile che siano pieghevoli.

STECCHINI • Possono essere di legno o plastica, in varie misure. Servono per decorare con i cocktail, come anche per creare degli spiedini di frutta per i long drink.

L’ARTE DELLA MISCELAZIONE

Qualsiasi definizione di cocktail possiate trovare, vi indicherà questo drink come risultato della “miscelazione” di più ingredienti. Non vi è però un modo unico per mettere insieme il distillato di base, l’aromatizzante e il colorante (i tre elementi fondamentali che compongono la struttura del cocktail): esistono essenzialmente quattro tecniche di miscelazione a cui possiamo ridurre tutte le altre.

NELLO SHAKER • Se gli ingredienti differiscono per densità, e quindi sono più difficilmente miscibili tra loro, occorre agitare energicamente: ecco che allora generalmente si usa lo shaker continentale se ci sono panna o uova e il boston per i succhi, i distillati, i liquori e gli sciroppi. Altro scopo da raggiungere con lo shakerare è quello di raffreddare il drink: il bicchiere dello shaker va riempito di ghiaccio fino a metà, e più a lungo si agita, più il drink diventa freddo. Ma attenzione a non shakerare troppo a lungo, perché rischiate di ottenere un drink troppo acquoso; dieci o dodici movimenti possono bastare.

NEL MIXING GLASS • Quando gli ingredienti sono affini tra loro e quindi perfettamente miscibili, si può usare il mixing glass, il cui scopo è fondamentalmente quello di raffreddare il drink prima di filtrarlo nel bicchiere, anch’esso precedentemente raffreddato.

Dovete riempire il mixing glass di ghiaccio per 2/3 (ma c'è chi lo fa colmo e chi lo riempie solo a metà), quindi versarvi gli ingredienti e mescolare delicatamente con uno stirrer; dieci giri del bicchiere possono bastare.

Ricordate sempre, sia nel caso del mixing glass che dello shaker, che la qualità del ghiaccio è fondamentale: più i cubetti sono grandi, trasparenti, e soprattutto asciutti e freschi, migliore sarà il drink.

La struttura del cocktail

Abbiamo visto che il cocktail è il risultato della miscelazione di più ingredienti. Ma quanti e quali sono gli ingredienti che si possono usare per fare un cocktail? Per non sovrapporre troppi sapori e odori, è meglio non eccedere mai nel numero degli ingredienti e limitarsi a 5, così come stabilito dall'AIBES, l'Associazione Italiana Barman e sostenitori.
Nella struttura del cocktail comunque 3 sono gli ingredienti fondamentali: la base, l'aromatizzante e il colorante. La base è l'ingrediente attorno a cui si costruisce il cocktail, generalmente un distillato (Gin, Rum, Brandy, Whisky, Vodka, Tequila). Si parlerà di struttura neutra, parzialmente caratterizzata o fortemente caratterizzata a seconda del grado di alcolicità della base. Si ha una struttura neutra con la Vodka, il Rum light e il Rum industriale; una struttura parzialmente caratterizzata con il Whisky Bourbon, lo Scotch Whisky e il Rum agricolo; una struttura fortemente caratterizzata con il Gin, la Tequila e il Rum invecchiato. Il colorante è l'ingrediente che arricchisce il profumo e il gusto; si impiegano a tale scopo il Vermouth, il Bitter, il Triple Sec e il Cointreau. Dal grado zuccherino del colorante dipende spesso la natura del cocktail: prodotti più zuccherini vengono utilizzati per gli after dinner, mentre quelli più secchi per i pre dinner. Cointreau, Benedectine, Galliano e Tia Maria hanno un grado zuccherino più alto (180 g/l) rispetto al Baileys, il Rum Cream e la Crema di limone (120 g/l). Succhi di frutta, cola, tonica e sciroppi vengono invece usati come aromatizzanti, intervenendo soprattutto sull'aspetto e sul gusto della bevanda.

Direttamente nel bicchiere • Se gli ingredienti sono perfettamente miscibili e non vanno raffreddati, si possono versare direttamente nel bicchiere e mescolare con cura. Questo accade sicuramente nel caso dei drink serviti “on the rocks”, ovvero alcolici lisci versati nel bicchiere con cubetti di ghiaccio. Generalmente, si mettono nell’old fashioned (il bicchiere dell’”on the rocks”, vedi p. 26) 4 o 5 cubetti di ghiaccio e vi si versano da 6 a 7,5 cl di liquore. Se viene richiesta l’aggiunta di soda o acqua, versatene non più di 3 cl. Ricordate sempre di non fare il bicchiere colmo ma di versare una giusta quantità di liquido. Direttamente nel bicchiere si preparano poi generalmente gli hot drink o i pousse café, realizzati a strati.

Nel blender • I cocktail che si realizzano tritando grandi quantità di ghiaccio, come i frozen, o grandi quantità di frutta richiedono l’uso del blender. La quantità di ghiaccio da usare è spesso indicata dalla ricetta.

A CIASCUN DRINK IL SUO BICCHIERE

I barman che hanno scritto la storia dei cocktail hanno con il tempo individuato delle regole che stabiliscono, per ogni cocktail, quello che è il bicchiere più adeguato per servirlo. Nella realtà le norme sono molto flessibili, e spesso si possono usare bicchieri simili l’uno al posto dell’altro. È inoltre vero che i bicchieri, così come i cocktail, seguono le mode, per cui molti tipi di bicchiere usati in passato sono ormai caduti in disuso.

Nella scelta del bicchiere da utilizzare è sempre bene tener presente il volume del drink: il bicchiere non deve mai essere riempito fino all’orlo, per cui è sempre meglio optare per un bicchiere più grande. E soprattutto, più importante della forma, è l’aspetto: il bicchiere deve essere perfettamente trasparente e privo di decorazioni, pulitissimo e senza macchie.

Tumbler basso • Cilindrico, o leggermente squadrato, ha una capienza di circa 15-20 cl. Impiegato per gli short drink, serviti o meno con ghiaccio, recentemente è spesso sostituito dal rock, un bicchiere dalla forma lievemente conica e sfaccettato nella parte inferiore.

Tumbler medio • Con una capienza di 20-25 cl, viene impiegato per cocktail serviti con ghiaccio, mediamente lunghi, oppure per preparati che prevedono l’aggiunta di soda. Viene talvolta sostituito dall’highball, un bicchiere dalla forma leggermente conica, basso e largo, molto indicato per i Pestati.

Tumbler alto • Detto anche Delmonico (dal nome di un locale di New York che ne lanciò la moda), è utilizzato per i long drink, in quanto ha una capacità di circa 25-30 cl. È talvolta sostituito dal juice, un bicchiere dalla forma leggermente conica, alto e largo, sfaccettato nella parte bassa come il rock.

Old fashioned • Bicchiere largo e basso, ha forma panciuta, fondo spesso e pesante. Ha una capacità a partire da 12 cl, ma la misura più diffusa è 24 cl. È impiegato soprattutto per servire cocktail "on the rocks" (ossia con cubetti di ghiaccio), come il drink a base di Whisky che gli ha dato il nome.

Coppetta cocktail • Con una capacità di circa 8-9 cl, è ideale per drink piuttosto alcolici come il Martini. Deve essere sempre ghiacciata al momento del servizio.

Doppia coppetta • Indicata per cocktail rinfrescanti, preparati con ingredienti non troppo alcolici (come vini, succhi e creme), permette una dose quasi doppia rispetto al cocktail classico.

Flûte • Bicchiere ideale per servire Spumanti secchi o Champagne, viene utilizzato anche per gli Sparkling, i cocktail a base di Spumante (o Champagne) e frutta fresca (come Bellini e Buck Fizz). Contiene circa 12 cl.

Coppa champagne • Coppa larga, adatta per il servizio degli Spumanti dolci o per il Cocktail Champagne, va bene anche per i Dark drink (bevande con caffè, liquori, panna).

Copita • Bicchiere per vini liquorosi, è adatto anche per i Vermouth dolci e per i Flip (che prevedono tra gli ingredienti il tuorlo d'uovo), o i Sour (con succo di limone e shakerati).

Ballon • Impiegato per servire grandi distillati da meditazione, come il Cognac e il Brandy, deve essere di forma contenuta per non disperdere i profumi. Contiene circa 8 cl.

Calice irish coffee • Utilizzato per l'omonimo cocktail, è indicato anche per altri hot drink, come Punch e Grog. Il gambo permette la presa del bicchiere senza scottarsi.

CALICE GRANDE • Noto anche come calice Hoffman, nasce come calice da birra, ma è usato anche per i cocktail esotici.

BICCHIERE DA GROG • In vetro resistente, si utilizza per le bevande con aggiunta di acqua bollente, come appunto il Grog, a base di acquavite allungata con acqua bollente e zucchero.

GOBLET • Ampio bicchiere impiegato per drink con ghiaccio tritato o spezzettato, come i Cobbler, va molto bene anche per i Crusta (quei cocktail in cui gli orli dei bicchieri vanno brinati con sale o con zucchero).

BICCHIERINO DA POUSSE CAFé • È il bicchiere utilizzato per servire gli omonimi cocktail, che si preparano con distillati, liquori colorati e sciroppi, versati a strati – tenendo conto del loro grado alcolico e soprattutto del loro peso specifico – in modo che non si mescolino, ma rimangano visibilmente stratificati. Ormai caduto in disuso, riuscire a procurarselo può essere molto difficile. Rimane comunque uno dei classici.

SHOT • Bicchiere molto piccolo, con una capacità di 4,5 cl, viene utilizzato per i drink da bere “in un colpo”, i cosiddetti Shooters. Molti barman lo usano anche come dosatore.

TIPOLOGIE DI COCKTAIL: COME ORIENTARSI

Ogni cocktail è un universo a sé; il suo sapore, il suo profumo, il suo colore, sono il risultato di una peculiare combinazione di ingredienti ottenuta in modo altrettanto particolare e unico: basta miscelare anziché shakerare per ottenere un drink profondamente diverso. Nonostante questo, è comunque possibile seguire dei criteri di classificazione per individuare delle tipologie di cocktail.

Capacità e contenuto alcolico • Una prima classificazione si può fare in base alla capacità, strettamente correlata al contenuto alcolico. Avremo quindi i long drink, con una capacità da 13 a 20 cl, dove la parte analcolica prevale su quella alcolica; i medium drink, con una parte alcolica prevalente su quella analcolica e una capacità inferiore, fino a 10-13 cl; infine gli short drink, con una capacità fino a 7 cl, spesso caratterizzati dalla presenza della sola parte alcolica.

Fascia oraria • Delle grandi tipologie di coktail si possono individuare anche in base al momento del consumo. I pre dinner sono drink che stimolano l'appetito e quindi vengono bevuti per lo più come aperitivo. Sono cocktail piuttosto secchi o effervescenti, con un leggero retrogusto amaro, più o meno forti a seconda se si usano distillati o vini e Spumanti. Gli after dinner hanno talvolta funzione digestiva, ma soprattutto si tratta di bevande concepite come finale morbido di un pasto o come drink prettamente serale. Sono generalmente a base di distillati invecchiati mescolati con liquori e creme, a volte con panna o caffè. Gli anytime sono spesso long drink dissetanti adatti a tutte le ore. A basso

contenuto alcolico, si preparano generalmente con fantasiose decorazioni alla frutta.

Un ingrediente, un servizio o una preparazione particolare • La distinzione dei cocktail in base a un ingrediente caratterizzante, o a un modo di servirli e soprattutto di prepararli, dà origine a innumerevoli categorie diverse, difficili da elencare e talvolta da individuare. Molto noti sono gli SPARKLING, preparati con Spumante o Champagne; oppure i DARK DRINK, sempre a base di caffè espresso. Per la presentazione, si distinguono gli EXOTIC, cocktail preparati direttamente nel frutto; e i CRUSTA, con l'orlo del bicchiere brinato. Gli SHAKE & STRAIN sono i drink preparati nello shaker e filtrati nel bicchiere; i MIX & POUR sono miscelati nel mixing glass senza ghiaccio e versati nel bicchiere con ghiaccio; gli STIR & STRAIN sono preparati nel mixing glass con ghiaccio e filtrati nel bicchieri raffreddato; i FROZEN vengono frullati nel blender con il ghiaccio e versati poi nel bicchiere.

Temperatura • I cocktail, nella maggior parte, sono serviti freddi; vi sono però anche degli Hot drink, serviti sempre molto caldi, come i Grog e i Punch.

Struttura • In base agli ingredienti impiegati e alla quantità di zuccheri, possiamo distinguere tra cocktail molto secchi, mediamente secchi, morbidi e dolci.

IL BAR IN CASA

Organizzarsi un piccolo bar in casa è un compito molto piacevole e divertente, soprattutto se ci tenete a fare ai vostri amici una buona accoglienza offrendo loro non la solita birra o il solito bicchiere di vino ma qualcosa di più sfizioso da vedere e, soprattutto, da gustare. Naturalmente non avrete bisogno di tutta l'attrezzatura da bar e di tutti i bicchieri; vi converrà cominciare con ciò che è indispensabile.

Tra gli oggetti indispensabili, vi sono ovviamente lo shaker e il mixing glass, gli immancabili utensili del barman. Saranno poi molto utili uno stirrer o un cucchiaio da bar, un dosatore (ricordatevi che potete servirvi del bicchierino shot), un muddler, uno o più cavatappi e degli utensili per spremere gli agrumi. Cercate di avere sempre a portata di mano cucchiai, una tazza per dosare, spugnette e canovacci. Come vedrete, nelle nostre ricette spesso si richiede di servire il cocktail con scorza di limone, con uno spicchietto di agrumi o con uno spiedino: vi converrà quindi procurarvi un tagliere, un rigalimoni e delle pinzette per prendere le decorazioni. Rifornitevi poi di cannucce, salviettine e stuzzicadenti colorati. Se avete intenzione di preparare anche dei frozen, procuratevi anche un blender.

Per i bicchieri vale ciò che abbiamo detto per l'attrezzatura: cercate di procurarvi l'indispensabile e lasciate il resto a un secondo momento. I bicchieri che possono essere utilizzati per tutti i cocktail sono i tumbler medi (o alti), i tumbler bassi, gli old fashioned, le flûte e le coppette cocktail. Se i vostri ospiti non sono troppo numerosi, 8 o 10 per tipo dovrebbero bastare. Ma se non avete spazio, ne sono sufficienti 6.

La scelta degli alcolici da tenere nel vostro bar dipende da voi e dai gusti dei vostri amici. Generalmente si consiglia di procurarsi almeno una bottiglia per tipo di distillato di base (Gin, Rum, Brandy, Whisky, Vodka, Tequila), oltre allo Spumante o allo Champagne. Per poter realizzare molte ricette, avrete poi bisogno del Vermouth, del Triple Sec, del Cointreau, nonché di liquore al caffè e di Pernod. Tenete poi una buona scorta di soft drink

(Coca Cola, Ginger Ale, Soda), di succhi di frutta (arancia, ananas, mirtillo, pomodoro) e di latte intero: ricordatevi che, oltre a utilizzarli per i vostri cocktail, dovranno essere a disposizione dei vostri ospiti con gusti analcolici.

Guarnizioni e decorazioni sono a vostra discrezione e a vostro gusto. Tra le più diffuse troviamo le fettine e le scorze di agrumi, le ciliege al Maraschino, le olive verdi. Procuratevi sale e zucchero se volete brinare qualche bicchiere, e granatina e salsa Worchester se avete bisogno di dare un tocco di colore.

Adesso che il vostro bar è pronto, non vi resta che invitare degli amici e cominciare a sperimentare!

HAPPY HOUR: QUALCHE CONSIGLIO

La moda dell’happy hour, così diffusa nei bar e nei locali, sta cominciando ad affermarsi anche nelle case private. Vuoi per motivi di spazio (si possono invitare molte più persone ad un party che non a una cena servita a tavola), vuoi perché meno formale e quindi capace di creare subito un’atmosfera più “calda” e coinvolgente, l’abitudine dell’aperitivo “lungo” servito con stuzzichini e antipasti vari sta sempre più prendendo il posto della classica cena.

Anche un party tra amici richiede comunque da parte vostra un minimo di organizzazione perché la serata possa scorrere in modo piacevole e senza intoppi. Se avete intenzione di fare da barman e di cogliere questa occasione per mettere alla prova le vostre capacità, dovrete innanzitutto ben organizzare il vostro bar. Cercate di predisporre gli utensili in modo da averli a disposizione e a portata di mano durante tutta la serata. Preparate anche delle spugne e dei canovacci per tenere sempre pulito il piano di lavoro e, se avete posto in frigorifero, mettete i bicchieri a raffreddare con un certo anticipo rispetto all’ora di arrivo degli invitati.

La preparazione dei cocktail richiede sempre grandi quantità di ghiaccio; preparatene quindi in grande quantità, in modo da non rimanerne sprovvisti proprio a metà serata.

Tra gli ingredienti di molti cocktail sono presenti i succhi di frutta; quelli freschi appena spremuti sono ovviamente migliori, hanno più sapore e più fragranza. Se però avete da preparare molti cocktail, spremere gli agrumi al momento, seppure con uno spremiagrumi elettrico, può essere veramente troppo impegnativo. Vi consigliamo quindi di acquistare dei succhi di ottima qualità e di versarli in caraffe. Se invece decidete di spremere al momento, ricordatevi sempre di filtrare il succo prima di aggiungerlo agli altri ingredienti.

Sempre per un effetto scenografico, disponete sul vostro piano da lavoro anche dei tovagliolini colorati, delle cannucce e degli stecchini colorati per spiedini: serviranno a colorare l'ambiente e, allo stesso tempo, li avrete a portata di mano al momento del bisogno.

Sapete bene che nei cocktail è fondamentale il sapore e il profumo che emanano, ma altrettanto importante è il modo in cui si presentano. Dedicate quindi particolare cura alle decorazioni che userete in accompagnamento ai cocktail di vostra creazione. Gli agrumi sono tra i frutti più utilizzati per le decorazioni. Poiché se aperti molto in anticipo perdono succo e aroma, preparateli non più di un'ora prima del loro utilizzo. Le fettine di agrumi possono essere decorate prima di inserirle dentro il drink o sul bordo del bicchiere; la scorza tagliata a spirale può essere utilizzata per creare figure di fantasia o disposta come elemento decorativo su spiedini di limone o di arancia.

Potrete inoltre utilizzare la polpa di frutta nostrana o tropicale nella composizione di spiedini oppure intagliarla e inserirla sul bordo del bicchiere.

I bordi crusta sono decorativi e facili da realizzare (vedi p. 108): preparate dei piattini su cui potrete mettere lo zucchero e il sale che userete per brinare il bordo. Per cruste più originali, potete preparare della granella di nocciole, di mandorle e di noce di cocco grattugiata.

Nell’organizzazione di un party, oltre ai drink, dovrete preoccuparvi anche di abbinarvi qualcosa di stuzzichevole e gustoso da mangiare. Anche in questo caso potrete dare libero sfogo alla vostra fantasia e alle vostre capacità culinarie, tenendo presente solo un piccolo accorgimento: un after dinner altamente zuccherino non potrà che esser accompagnato da qualcosa di dolce, l’aperitivo con il suo gusto secco potrà abbinarsi invece a sapori più salati. E in questo caso sceglierete in base al vostro gusto tra tartine e crostini, omelette e torte salate, crudità e primi piatti. L’usanza ormai condivisa è che tutte le pietanze siano di piccole dimensioni, disposte su vassoi e presentate, cosicché ciascun ospite possa servirsi prendendole con le dita.

Sebbene possiate scegliere i cocktail da proporre ai vostri invitati in base al vostro gusto e desiderio, a certe situazioni si addicono dei drink piuttosto di altri. Vi proponiamo alcune situazioni tipo con dei cocktail abbinati.

AFTER DINNER INVERNALE • Rose, Caipiroska, Golden Dream.

PRE DINNER ESTIVO • Bellini, Buck Fizz, Gibson, Kir, Love me tender, Spritz.

PRE DINNER INFORMALE • Americano, Negroni, Vodkatini.

AFTER DINNER INFORMALE • Frozen Daiquiri, Metropolitan DC, Sidecar.

PRE DINNER FORMALE • Champagne Cocktail, Manhattan, Margarita.

AFTER DINNER FORMALE • Black Russian, Old Fashioned, Stinger.

Pre dinner

Sommario

Americano

Questo cocktail, tutto italiano, deve il suo nome all’espressione “all’americana”, con cui ci si riferiva un tempo al modo di servire bevande con tanto ghiaccio e miscelate nello shaker. ♦ Preparatelo direttamente nel bicchiere old fashioned, con alcuni cubetti di ghiaccio. ♦ Versate prima il Vermouth, poi il Bitter. ♦ Miscelate con delicatezza e allungate con la soda. ♦ Quindi decorate il bicchiere con la 1/2 fetta d’arancia e la scorza di limone.

INGREDIENTI

Vermouth rosso, 5/10
Bitter Campari, 5/10
Soda

PER DECORARE:

Arancia, 1/2 fetta
Scorza di limone

■ Involtini di bresaola ■

Ingredienti: 20 fette di bresaola; 1 pera matura; 50 g di rucola; 30 g di Parmigiano; 1 cucchiaino di succo di limone; sale e pepe.

Private la pera del torsolo e tagliatela a fettine sottili. In una ciotolina, emulsionate il limone con il sale e il pepe. Passate le fettine di pera nell’emulsione e disponete ciascuna

fettina su una fetta di bresaola; aggiungete qualche foglia di rucola, una spolverata di Parmigiano a scaglie e richiudete l'involtino. Per avere degli stuzzichini più piccoli potete tagliare ciascun involtino a metà. Disponete tutti gli involtini su un vassoio da portata.

Bronx

Raffreddate lo shaker, poi eliminate l'acqua in eccesso. ♦ Versatevi il Vermouth rosso, il Gin, il Dry Vermouth e il succo d'arancia. ♦ Shakerate bene e servite nella coppetta cocktail. ♦ Un cocktail che risale all'epoca del proibizionismo statunitense.

INGREDIENTI

Gin, 4/10
Vermouth dry, 2/10
Vermouth rosso, 2/10
Succo d'arancia, 2/10

■ Bruschetta con fragole e olive ■

Ingredienti: 200 g di fragole; 100 g di olive nere; 10 foglie di basilico; 1 cucchiaio di aceto balsamico; 2 cucchiai di aceto di vino rosso; 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva; sale e pepe bianco; pane.

Tagliate le fragole e le olive a dadini, mettetele in una ciotola, mescolatele e conditele con l'aceto balsamico, l'aceto di vino e l'olio. Regolate di sale e pepe. Tagliate il pane a fette abbastanza sottili, mettetele ad abbrustolire e ricavate dei quadratini. Guarnite ciascun quadratino con un cucchiaio di mix di fragole e olive, cospargete con del basilico tritato e disponete su un vassoio da portata.

Kir

Strofinate la scorza di limone intorno al bordo della flûte. ♦ Versate la Crème de Cassis direttamente nel bicchiere e colmate con il Vino bianco, che dovrà essere molto freddo. ♦ Mescolate rapidamente e decorate con la scorza di limone.

INGREDIENTI

Crème de Cassis, 1/10
Vino bianco secco, 9/10

PER DECORARE:

Scorza di limone

■ Il Kir Royal e il Kir Imperial ■

Il Kir fu inventato niente meno che da un prete, nonché sindaco di Digione per venti anni ininterrotti (1945-1965), tale Canon Felix Kir. La versione sparkling, ossia con lo Champagne al posto del vino bianco secco, è chiamata Kir Royal. Altro sparkling affine, il Kir Imperial, prevede l'impiego dello Champagne e, in luogo della Crème de Cassis, la Crème de Framboise. Il Kir Blackberry è un ulteriore sparkling che si ottiene unendo allo Champagne o allo Spumante il liquore di more (2 cl). In questo caso, in genere si aggiunge al liquido una mora.

Gibson

Raffreddate il mixing glass, poi eliminate l'acqua in eccesso. ♦ Versatevi il Vermouth dry e quindi il Gin. ♦ Miscelate delicatamente con lo stirrer e versate nella coppetta cocktail, guarnendo con la cipollina infilzata in uno stuzzicadenti. ♦ Se richiesto "on the rocks", servitelo nel bicchiere old fashioned.

INGREDIENTI

Vermouth dry, 1/10
Gin, 9/10

PER DECORARE:

Cipollina, 1

■ Gin & Vermouth ■

Il Gibson, la cui invenzione si deve a Charles Dana Gibson, illustratore di “Life”, altro non è che un Martini con una cipollina al posto dell’oliva. E visto che il mix Gin e Vermouth si è rivelato vincente, sono nate innumerevoli variazioni sul tema, tra le quali il Gin and French e il Gin-and-It. Il Gin and French (6/10 di Gin e 4/10 di Vermouth dry) si prepara direttamente nella coppetta cocktail, che deve essere poi decorata con una spirale di scorza di limone. Il Gin-and-It (7/10 di Gin e 3/10 di Vermouth rosso) si prepara invece nel mixing glass; la coppetta cocktail si serve decorata con una ciliegina rossa.

Rose

Raffreddate il mixing glass, poi scolate l’acqua in eccesso. ♦ Versatevi tutti gli ingredienti, miscelate con lo stirrer e versate nella coppetta cocktail filtrando con lo strainer. ♦ Guarnite la coppetta con una ciliegina.

INGREDIENTI

Cherry Brandy, 2/10
Kirsch, 2/10
Vermouth dry, 6/10

PER DECORARE:

Ciliegina, 1

■ Avocado-Olive Dip ■

Ingredienti: 3 avocado; 1 barattolo di olive nere; peperoncini rossi; 7-8 piccole cipolle verdi; 3 pomodori grandi (o 5 piccoli); 3-4 spicchi d'aglio; 6 cucchiai di Olio extravergine d'oliva; 2 cucchiai di succo di limone; 5-6 foglie di basilico.

Sbucciate gli avocado, togliete loro i semi e schiacciateli. Scolate le olive e tagliatele a rondelle. Tagliate le cipolle e i pomodori a fettine sottili. Sbucciate gli spicchi d'aglio e schiacciateli. Tritate il basilico. Mettete tutti gli ingredienti in una ciotola capiente e mescolate. Lasciate raffreddare in frigorifero per 2 ore in modo che i sapori si mescolino. Servite accompagnando con corn chips.

Martini Dry

Raffreddate bene la coppetta cocktail; fate lo stesso con il mixing glass; quindi scolate l'acqua in eccesso. ♦ Versatevi prima il Vermouth dry e poi il Gin, miscelate velocemente e servite subito nella coppetta cocktail, spremendo in superficie la scorza di limone (twist, parlando in termini tecnici). ♦ A seconda dei gusti, la buccia di limone può essere sostituita

o accompagnata da un’oliva verde. ♦ Servite il Martini dry nell’old fashioned se richiesto “on the rocks”.

INGREDIENTI

Vermouth dry, 2/10
Gin, 8/10

PER DECORARE:

Scorza di limone
Oliva verde, 1

■ Il Vesper ■

Versione shakerata del Martini, il Vesper appare per la prima volta in Casino Royale, romanzo di Ian Fleming del 1953 in cui esordisce l’agente 007; il drink prende infatti il suo nome dalla prima “Bond girl”, Vesper Lynd. James Bond ne dà la ricetta ad un barman francese (3 dosi di Gordon Gin, 1 dose di Vodka, 1/2 dose di Kina Lillet, che sarà poi sostituito dal Lillet Blanc e, soprattutto, dal Vermouth dry), specificando di shakerarlo (“shakerato, non mescolato”) finché non sarà ghiacciato e di servirlo in “a deep Champagne goblet” decorato con una sottile fettina di scorza di limone.

Rob Roy

Il nome del cocktail, inventato negli anni Trenta, è quello dell’eroe del romanzo di Walter Scott – Robert Mac Gregor – che si firmava “Rob Roy” per i suoi capelli rossi. ♦ Preparate il Rob Roy nel mixing glass raffreddato con cubetti di ghiaccio. ♦ Versatevi il Whisky, il Vermouth e 2 gocce di Angostura. ♦ Miscelate bene aiutandovi con lo stirrer e versate nella coppetta cocktail filtrando con lo strainer. ♦ Guarnite la coppetta cocktail con una ciliegina.

INGREDIENTI

Vermouth rosso, 4/10
Scotch Whisky, 6/10
Angostura

PER DECORARE:

Ciliegina, 1

■ Insalata di fagioli e bottarga ■

Ingredienti: 300 g di fagioli lessi; 100 g di bottarga di muggine; 2 cipolle di Tropea; prezzemolo; olio extravergine d’oliva; sale.

Scolate i fagioli dal loro liquido di cottura. Pelate la bottarga (se l’avete tenuta in frigorifero, toglietela 2 ore prima dell’uso e lasciatela a temperatura ambiente). Lavate la mezza cipolla di Tropea e affettatela a rondelle. Disponete in una insalatiera i fagioli e guarniteli con la cipolla affettata. Grattugiatevi sopra a scaglie la bottarga; aggiustate di sale, condite con un po’ d’olio e guarnite con foglioline di prezzemolo.

Manhattan

Raffreddate la coppetta cocktail e il mixing glass, quindi eliminate l’acqua in eccesso. ♦ Versate prima il Vermouth rosso e mescolate; poi aggiungete il Whisky. ♦ Servite nella coppetta cocktail, dove avrete versato 2 gocce di Angostura; decorate con una ciliegina infilzata in uno stuzzicadenti.

INGREDIENTI

Vermouth rosso, 2 cl
Rye Whisky, 6 cl
Angostura, 2 gocce

PER DECORARE:

Ciliegina al Maraschino, 1

■ Il Manhattan Dry e il Perfect ■

Il Manhattan è stato inventato nel 1874 da un barman del Manhattan Club di New York.

Inizialmente veniva fatto solo con il Whisky canadese, il Canadian Club; successivamente è però prevalso l'uso del Rye. Se non amate i drink dal sapore dolce, sicuramente preferirete alla versione classica quella Dry, in cui il Vermouth rosso viene sostituito dal Vermouth dry e la coppetta viene decorata con una spirale di scorza di limone. La "perfezione" invece del Manhattan Perfect sta nel miscelare il Vermouth rosso dolce con il Vermouth dry in parti uguali (7,5 cl di Whisky, 1,5 cl di Vermouth dry, 1,5 cl di Vermouth rosso). In questo caso potrete scegliere se decorare la coppetta con una spirale di scorza di limone oppure con la ciliegia al Maraschino, secondo le vostre preferenze.

Martini Sweet

Raffreddate bene la coppetta cocktail; fate lo stesso con il mixing glass; eliminate quindi l'acqua in eccesso. ♦ Versatevi prima il Vermouth rosso e poi il Gin, miscelate velocemente e servite subito nella coppetta cocktail con una ciliegina al Maraschino (eventualmente il Martini Sweet può essere servito come il Dry, ossia con una strizzatina di scorza di limone in superficie o con un'oliva). ♦ Il Martini Perfect costituisce una versione intermedia tra il Dry e il Sweet, ossia prevede sempre gli 8/10 di Gin, ma 1/10 di Vermouth dry e ancora 1/10 di Vermouth rosso.

INGREDIENTI

Gin, 8/10
Vermouth rosso, 2/10

PER DECORARE:

Ciliegina al Maraschino, 1

■ Pancarrè con burro alla paprica ■

Ingredienti: 80 g di burro; 100 g di gorgonzola dolce; 2 cucchiai di panna; 1 cucchiaino di paprica dolce; alcune fette di pancarrè.

In una ciotolina mescolate il burro ammorbidito con il gorgonzola dolce, la panna e la paprica. Lavorate il composto finché gli ingredienti non saranno ben amalgamati. Tagliate le fette di pancarrè a quadratini e spalmate su ciascun quadratino il burro alla paprica. Disponete su un vassoio da portata e servite.

Maxime

Raffreddate lo shaker, poi scolate l'acqua in eccesso. ♦ Versatevi la Vodka, il Cordial Campari, il Vermouth e lo Sherry Stock, quindi shakerate brevemente. ♦ Servitelo nella coppetta cocktail precedentemente raffreddata, decorata con la scorza di mandarancio e la ciliegina.

INGREDIENTI

Vodka Absolut, 6/10
Cordial Campari, 2/10
Vermouth bianco, 1/10
Sherry Stock, 1/10

PER DECORARE:

Scorza di mandarancio, 1
Ciliegina rossa, 1

■ Polpettine colorate di salmone ■

Ingredienti: 300 g di salmone; 4 patate medie; 20 g di maionese; 1 mazzetto di prezzemolo; 2 peperoni rossi; 2 peperoni gialli; 1 limone; 1 cucchiaio di origano; olio extravergine d'oliva; sale e pepe.

Lessate le patate in abbondante acqua salata, scolatele, eliminate la buccia e passatele nello schiacciapatate. Pulite il salmone e tritatelo finemente, unite il limone, la maionese, qualche foglia di prezzemolo tritata, il purè di patate, un po' di sale e un pizzico di pepe. Mescolate fino a creare un composto omogeneo. Forgiate con il composto ottenuto delle polpettine e disponetele su un piatto. Lavate i peperoni e tagliateli in quattro falde, levando i semi e le costole bianche, e grigliateli con un po' d'olio per 3-4 minuti per parte. Conditeli con un pizzico di sale, pepe, origano e, se gradito, il succo di limone. Servite le polpette con i peperoni tagliati a fette non troppo sottili e cospargete la preparazione con il prezzemolo tritato.

Blukim

Mettete 6-7 cubetti di ghiaccio nel mixing glass e aggiungete il Gin, il Vermouth, la Vodka e il Blue Curaçao. ♦ Mescolate brevemente con il mixing spoon e versate nella coppetta cocktail precedentemente raffreddata. ♦ Decorate con una spirale di scorza di limone e servite.

INGREDIENTI

Gin, 5/10
Vermouth dry, 2/10
Vodka al limone, 2/10
Blue Curaçao, 1/10

PER DECORARE:

Scorza di limone

■ Il Curaçao ■

Il Curaçao è un liquore dolce dal gusto di arancia che si ricava dalla scorza seccata di un tipo di arancia amara originaria dell'isola caraibica di Curaçao. Il Curaçao può essere color arancio (Orange Curaçao oppure semplicemente Curaçao), blu (Blue Curaçao), verde (Green Curaçao) oppure chiaro (White Curaçao). Tutte le varianti hanno lo stesso sapore, con piccole differenze di amarezza. Il Curaçao Triple Sec è incolore e leggermente più secco. Blue e Green Curaçao sono spesso usati per dare colore ai cocktail.

Samoa

Preparatelo nel mixing glass con ghiaccio, miscelando la Vodka, il Bitter e il Peachtree con lo stirrer. ♦ Quindi filtrate il drink nella coppetta cocktail. ♦ Aggiungete una strizzatina di scorza d'arancia sulla superficie e decorate la coppetta cocktail con una ciliegina rossa.

INGREDIENTI

Vodka Wiborowa, 6/10
Bitter Campari, 2/10
Peachtree De Kuyper, 2/10

PER DECORARE:

Scorza d'arancia
Ciliegina, 1

■ Bocconcini di gamberetti ■

Ingredienti: 250 g di gamberetti puliti; 250 g di farina; 1 cipolla; 10 cl di acqua; 10 cl di

latte; 1 uovo; olio d'oliva; prezzemolo; sale e pepe.

In un ampio bicchiere versate il latte e l'acqua e mescolate. Mettete nel blender i gamberetti con la cipolla, il prezzemolo, il sale e il pepe. Frullate per 1 minuto, quindi unitevi l'uovo, la farina e il mix di acqua e latte. Frullate ancora finché gli ingredienti non saranno ben amalgamati. Mettete in una padella abbondante olio e riscaldate. Quando l'olio sarà ben caldo, versatevi la pastella ai gamberetti a cucchiaiate. Una volta dorati, togliete i bocconcini dall'olio, passateli su della carta assorbente per farli asciugare e quindi disponeteli su un piatto da portata. Serviteli ben caldi.

Basil

Mettete tutti gli ingredienti nel blender e frullate. ♦ Poi versate nel tumbler alto. ♦ Servite con ghiaccio e due cannucce. ♦ Decorate con una cima di basilico, uno spiedino con 2 olive e una fetta di limone. ♦ Questo pre dinner è stato creato da Omar Corgnati, barman e istruttore presso la Scuola Flair Academy di Milano.

INGREDIENTI

Vodka, 5/10
Cetriolo pelato e tagliato, 1/2
Zucchero liquido, 2/10
Succo di limone, 3/10
Zucchero di canna, 1 cucchiaio

PER DECORARE:

Olive, 2
Limone, 1 fetta
Basilico, 1 cima

■ Crostata di cipolle ■

Ingredienti: 350 g di pasta frolla già pronta; 4 grosse cipolle; 1/4 di l di panna liquida da cucina; 1/4 di l di latte; 3 uova; 2 tuorli d'uovo; 60 g di burro; sale e pepe.

Stendete la pasta con il matterello e sistematela in una tortiera unta d'olio, bucherellando il fondo con una forchetta. Copritela poi con un foglio di carta oleata e fatela cuocere in forno a 200 °C per 15 minuti, senza far prendere il colore. Con una frusta sbattete intanto la panna, il latte, le uova, i tuorli, sale e pepe, sino a ottenere un impasto spumoso. Fate quindi appassire nel burro le cipolle pulite e tagliate a sottili fettine e incorporatele poi nel composto. Da ultimo, dopo aver tolto la carta oleata, riempite la crostata ancora

calda con il ripieno e fate cuocere la torta per 25-30 minuti nel forno preriscaldato a 180-200 °C. Servite la crostata di cipolle ben calda tagliata a piccoli quadratini.

Negroni

Mettete 2-3 cubetti di ghiaccio nel bicchiere old fashioned e versatevi prima il Gin, poi il Vermouth rosso, quindi il Bitter Campari. ♦ Miscelate e guarnite il bicchiere con 1/2 fetta d'arancia. ♦ L'invenzione del Negroni si deve al conte Camillo Negroni, frequentatore negli anni Venti del bar fiorentino Casoni; al barman il gentiluomo chiedeva sempre di aggiungere all'Americano un po' di Gin.

INGREDIENTI

Vermouth rosso, 1/3
Bitter Campari, 1/3
Gin, 1/3

PER DECORARE:

Arancia, 1/2 fetta

■ Stuzzichini al gorgonzola ■

Ingredienti: 250 g di mascarpone; 200 g di gorgonzola; 1 confezione di pasta sfoglia surgelata; 8 panini al latte; 1 ciuffo di prezzemolo; alcune foglioline di menta fresca; sale e pepe.

Mettete in una ciotolina il mascarpone e il gorgonzola e amalgamateli bene tra loro. Dividete la crema di formaggio in 2 parti e aggiungete ad una parte il prezzemolo tritato. Preparate con la pasta sfoglia dei vol-auvent, farciteli con la crema di formaggio semplice e decorate con una fogliolina di menta. Tagliate i panini al latte e farciteli con la crema al prezzemolo. Disponete i vol-au-vent e i panini su un vassoio e servite.

Bacardi

Raffreddate la coppetta cocktail. ♦ Fate lo stesso con lo shaker, scolate l’acqua in eccesso e versatevi prima il Rum, poi il succo di limone e infine la granatina. ♦ Shakerate per alcuni secondi e filtrate nella coppetta cocktail.

INGREDIENTI

Rum Bacardi, 6/10
Granatina, 1/10
Succo di limone, 3/10

■ Cous cous caraibico ■

Ingredienti: 350 g di cous cous precotto; 1/2 ananas; 400 g di petti di pollo; 1 peperone rosso e 1 peperone giallo; 1 mela Golden; 1 scalogno; 1 foglia d’alloro; 2 cucchiai di curry; 1 cucchiaio di zucchero di canna; brodo vegetale; olio; succo di limone; burro.

Tagliate lo scalogno a fettine sottili e i peperoni a listarelle e fateli imbiondire in una

padella con un filo di olio a fuoco basso. Aggiungete del brodo e fate andare finché il peperone non è cotto. Unite la mela tagliata a tocchetti e la foglia d'alloro, coprite e lasciate cuocere ancora. Sciogliete il curry in un cucchiaio di olio e allungatelo con 1/2 bicchiere di brodo; unitelo quindi ai peperoni e alla mela. Tagliate il petto di pollo a piccoli dadi e fatelo rosolare con l'olio; aggiungetelo quindi agli altri ingredienti, aggiustando di sale e pepe. Cuocete l'ananas tagliato a dadi in una padella con una noce di burro; unitevi poi lo zucchero e una spruzzata di limone. Preparate il cous cous e conditelo con l'ananas e il pollo. Servite in piccole porzioni.

Paradise

Raffreddate lo shaker e scolate l'acqua in eccesso. ♦ Versatevi il Gin, l'Apricot Brandy e quindi il succo d'arancia. ♦ Shakerate bene e servite nella coppetta cocktail. ♦ Il Paradise risale agli anni Venti ed è di origine inglese.

INGREDIENTI

Gin, 5/10
Apricot Brandy, 3/10
Succo d'arancia, 2/10

■ Tartellette con funghi e taleggio ■

Ingredienti: 12 barchette di pasta frolla già pronte; 50 g di taleggio; 100 g di funghi misti (geloni, champignon, prataioli); 1/2 scalogno; 1 spicchio d'aglio; 1/2 cucchiaio di panna; 1/2 cucchiaio di aceto di vino rosso; prezzemolo; burro; sale.

Fate scaldare in una padella antiaderente 1 noce di burro, quindi aggiungete i funghi tagliati a dadini, lo scalogno tritato finemente e lo spicchio d'aglio schiacciato. Fate andare finché i funghi non saranno ammorbiditi; a questo punto unitevi la panna e l'aceto e finite di cuocere. Togliete i funghi dalla padella, conditeli con sale e pepe e teneteli da parte al caldo. Infornate le barchette a 180 °C finché non saranno ben dorate (circa 15 minuti). Nel frattempo, tagliate il taleggio a tocchetti. Mettete quindi sul fondo di ciascuna barchetta un po' di taleggio, coprite con un cucchiaio di funghi, decorate con del prezzemolo tritato e servite.

Vodka Martini

Raffreddate il mixing glass, poi scolate l'acqua in eccesso. ♦ Versatevi il Vermouth e la Vodka e miscelate velocemente. ♦ Filtrate con lo strainer nella coppetta cocktail

precedentemente raffreddata, guarnendo con la scorza di limone o con l’oliva.

INGREDIENTI

Vermouth dry, 2/10
Vodka, 8/10

Per decorare:

Scorza di limone

■ Cetrioli al salmone ■

Ingredienti: 2 cetrioli; 100 g di salmone affumicato; 80 g di maionese; 1/2 cucchiaino di senape; prezzemolo; sale e pepe.

Sbucciate i cetrioli, divideteli a metà nel senso della lunghezza, privateli dei semi e salateli; metteteli capovolti in modo che perdano la loro acqua e lasciateli riposare per mezzora. Nel frattempo, sbriciolate il salmone finissimo e amalgamatelo con la maionese e la senape, aggiungete un pizzico di pepe e fate raffreddare in frigo per 20 minuti. Farcite le metà di cetriolo con la crema di salmone, tagliatele in parti di 3 cm di lunghezza e spolverizzate i bocconcini con il prezzemolo tritato. Disponeteli su un piatto da portata e servite.

Margarita

Sembra che negli anni Quaranta, un tale Danny Herrera, proprietario del Rancho La Gloria, abbia inventato una serie di cocktail a base di Tequila per omaggiare una sua ospite; il Margarita sarebbe il più riuscito. ♦ Umettate il bordo della coppetta cocktail con del succo di limone e capovolgetela su un piattino che avrete cosparso di sale. ♦ Raffreddate lo shaker ed eliminate l'acqua in eccesso. ♦ Versatevi la Tequila, il Triple Sec e il succo di lime (o di limone); shakerate bene e versate nella coppetta cocktail facendo attenzione a non sciupare la crusta di sale.

INGREDIENTI

Tequila, 5/10
Cointreau o Triple Sec, 3/10
Succo di lime o di limone, 2/10

Per la crusta:

Succo di limone
Sale

■ Crema ai 4 formaggi ■

Ingredienti: 150 g di mascarpone; 200 g di robiola fresca; 100 g di gorgonzola; 100 g di caprino; 100 g di gherigli di noci.

Amalgamate tra loro i 4 formaggi, finché non avrete ottenuto una crema omogenea. Incorporatevi i gherigli di noce tritati, lasciandone qualcuno per decorazione. Disponete la crema su un piatto a forma di cupoletta e decoratela con i gherigli. Lasciatela riposare in frigorifero per qualche ora, quindi servitela accompagnata da qualche cracker e da alcune coste di sedano.

Whisky Sour

Raffreddate lo shaker e scolate l'acqua in eccesso. ♦ Versatevi il succo di limone, lo sciroppo di zucchero e il Rye Whisky. ♦ Shakerate energicamente e filtrate il drink nella coppetta cocktail precedentemente raffreddata. ♦ Decorate con 1/2 fetta d'arancia e una ciliegina. ♦ Servite il drink nel tumbler basso se richiesto "on the rocks".

INGREDIENTI

Rye Whisky o Bourbon, 6/10
Sciroppo di zucchero, 1/10
Succo di limone o di lime, 3/10

PER DECORARE:

Arancia, 1/2 fetta
Ciliegina, 1

■ Il Sour ■

Il Sour è una bevanda "aspra" (questo è il significato del termine inglese) ottenuta shakerando energicamente un distillato di base con del succo di limone e poco zucchero. Si può servire nella coppetta cocktail senza ghiaccio oppure nel tumbler se richiesto come rinfrescante "on the rocks". Il Whisky Sour è la madre di tutti i Sour. A chi piace il gusto agrodolce, ma non è amante del Whisky, sarà gradita la variante al Brandy, appunto il Brandy Sour (6 cl di Brandy, 2 cl di spremuta d'arancia, 1,5 cl di sciroppo di zucchero), da servire nella coppetta cocktail o nella copita. Una variante in cui il dolce si accompagna all'aspro è il long drink Vodka Sour (vedi p. 190; 3,75 cl di Vodka e 9 cl di Sweet and Sour), da servire nel tumbler alto.

Bacardi Symphony

Raffreddate il mixing glass, poi scolate l'acqua in eccesso. ♦ Versatevi tutti gli ingredienti, miscelate brevemente con lo stirrer e filtrate nella coppetta cocktail precedentemente raffreddata. ♦ Decorate la coppetta con una fetta di lime, una spirale di scorza di arancia e una ciliegina.

INGREDIENTI

Bacardi Light Rum, 3 cl
Martini bitter, 1,5 cl
Martini dry, 1,5 cl
Galliano, 0,5 cl
Grand Marnier rouge, 0,5 cl

PER DECORARE:

Lime, 1 fetta
Scorza d'arancia
Ciliegina, 1

■ Triangoli caprino e pistacchi ■

Ingredienti: 1 confezione di sfoglia brick; 200 g di caprino fresco; 70 g di pistacchi non salati; 1 cucchiaino di timo; olio extravergine d'oliva; sale e pepe.

In una terrina mescolate il caprino fresco con i pistacchi sbriciolati e il timo, regolando di sale e pepe. Tagliate i fogli di brick a metà, spennellate le 2 metà con poco olio, quindi farcite con un cucchiaio di caprino e piegate la pasta a triangolo. Spennellate ancora con l'olio e disponete i fagottini su una teglia foderata con carta da forno. Infornate a 180 °C finché i triangoli non saranno dorati, quindi sfornate e servite caldi.

A.P.Ronik

Pestate il lime direttamente nel tumbler medio. ♦ Aggiungete il ghiaccio, quindi l'Aperol. ♦ Infine colmate il bicchiere con la tonica. ♦ Il cocktail è stato creato da Francesco Mattioli – detto "Vicarello" – barman dell'Universale di Firenze.

INGREDIENTI

Aperol, 1/3
Lime tagliato in 6 pezzi, 1/2
Tonica, 2/3

■ Sandwich di pollo ■

Ingredienti: 8 fette di pane bianco da sandwich; 300 g di petti di pollo lessati; 1/3 di costa di sedano; 1/8 di finocchio; 1 cipollotto; 1 cucchiaino di erba cipollina tritata; 1 cucchiaino di prezzemolo tritato; 1 cucchiaio di senape; 30 g di maionese; 3 cl di panna; succo di limone; burro; sale e pepe.

Passate i petti di pollo al frullatore finché non saranno ridotti a crema. Mettete la carne in una ciotola e mescolatela bene con il sedano, il finocchio e il cipollotto tritati finemente. Aggiungete la senape, la maionese, la panna e qualche goccia di succo di limone, spolverizzate con il prezzemolo e l'erba cipollina, quindi regolate di sale e pepe. Imburrate leggermente le 8 fette di pane. Spalmate la crema di pollo su 4 fette e coprite con le altre 4. Avvolgete insieme i sandwich con pellicola da cucina e avvolgete il pacchetto con una tovaglietta umida. Mettete il tutto in frigorifero e lasciate riposare per 1 ora. Togliete i sanwich dal frigo, tagliateli in 4 o 3 parti e disponeteli su un piatto da portata.

Mary Pickford

Shakerate nello shaker, in cui avrete messo del ghiaccio tritato, tutti gli ingredienti. ♦ Servite in una coppetta cocktail. ♦ Guarnite la coppetta cocktail con uno spicchio d'ananas e una ciliegina infilzati in uno spiedino da cocktail. ♦ L'inventore si ispirò alla celebre attrice americana.

INGREDIENTI

Rum bianco, 1/2
Succo d'ananas naturale, 1/2
Granatina, 1 cucchiaino
Maraschino, 6 gocce

PER DECORARE:

Ananas, 1 spicchio
Ciliegina, 1

■ Assaggi di pesce in salsa ■

Ingredienti: 200 g di filetti di nasello; 200 g di filetti di spigola; 200 g di filetti di tonno; 3 patate; 1 cipollotto; 1 cucchiaino di wasabi; salsa di soia; olio di semi di girasole; sale.

Lavate le patate, sbucciatele e lessatele. Riducetele in purè con l'aiuto di una forchetta e amalgamatevi i filetti di pesce precedentemente puliti e tagliati a tocchetti molto piccoli. Condite il composto con un filo di olio di semi di girasole, il cipollotto tagliato a julienne, un pizzico di wasabi e aggiustate di sale. Dividete la preparazione in piccole porzioni e forgiate con le mani delle polpettine, adagiatele in un piatto e irroratele adeguatamente con la salsa di soia.

Sayonara

Raffreddate lo shaker, poi scolate l'acqua in eccesso. ♦ Versatevi gli ingredienti e shakerate bene. ♦ Versate nella coppetta cocktail e decorate con una scorza d'arancia a spirale.

INGREDIENTI

Vodka Smirnoff, 6/10
Vermouth bianco, 2/10
Apricot Brandy Bols, 1/10
Cointreau, 1/10
Papaya Fabbri, alcune gocce

PER DECORARE:

Scorza d'arancia, 1 spirale

■ Involtini primavera ■

Ingredienti: 20 pezzi di pasta per involtini primavera; 30 g di gamberetti; 30 g di pollo; 150 g di cipolla a fette; 150 g di carote a julienne; 100 g di porro a julienne; 150 g di germogli di bambù a julienne; 100 g di funghi a julienne; 200 g di germogli di fagiolo; 20 g di scalogno; 10 g di aglio; 2 cl di salsa di soia dolce; 10 g di maizena; 1 uovo; olio extravergine d'oliva; sale e pepe.

Fate rosolare in uno wok con un filo d'olio l'aglio e lo scalogno tritati; aggiungete il pollo a pezzettini e i gamberetti spezzettati e portate a metà cottura. A questo punto unitevi le carote, il porro, i germogli di bambù e quelli di fagiolo, i funghi e le fettine di cipolla e fateli saltare finché non saranno croccanti. Aggiungete sale, pepe e salsa di soia, fate cuocere ancora per qualche minuto, quindi spegnete e lasciate raffreddare. Nel frattempo, sbattete l'uovo con la maizena. Farcite con il ripieno la pasta per involtini, richiudete bene su tutti i lati e sigillate le chiusure con l'uovo. Friggete gli involtini in olio bollente e serviteli caldi con la salsa di soia.

Skipper

Raffreddate il mixing glass con ghiaccio a cubetti, poi eliminate l'acqua in eccesso. ♦ Versatevi il Whisky e lo Sherry e miscelate delicatamente con lo stirrer. ♦ Versate nella coppetta cocktail precedentemente raffreddata e decorate con la ciliegina.

INGREDIENTI

Whisky, 3/10
Sherry dolce, 7/10

PER DECORARE:

Ciliegina rossa, 1

■ Crostini con fave e feta ■

Ingredienti: 1 baguette; 100 g di fave sgranate; 50 g di feta; 1 spicchio d'aglio; 1 cucchiaino di menta tritata; 1 cucchiaino di succo di limone; 1 cucchiaino di scorza di limone grattugiata; olio extravergine d'oliva; sale e pepe.

Portate a ebollizione poca acqua salata, immergetevi le fave per pochi minuti, quindi scolatele e sbucciatele. Mettetele nel blender con l'aglio schiacciato e un cucchiaio d'olio e frullate finché non otterrete una purea. Versatela in una ciotola e unitevi la feta sbriciolata; mescolate, quindi aggiungetevi la menta tritata, il succo di limone, la scorza di limone grattugiata, sale e pepe. Amalgamate bene e lasciate riposare per mezzora.

Servite la salsa in una ciotolina accompagnata dalle fettine di baguette tostate.

Dunlop

Raffreddate lo shaker, poi scolate l'acqua in eccesso ♦ Versatevi il Rum e lo Sherry e aggiungete una spruzzata di Angostura ♦ Shakerate energicamente e filtrate nella coppetta cocktail precedentemente raffreddata.

INGREDIENTI

Rum bianco, 6 cl
Sherry secco, 2 cl
Angostura

■ Trofie rucola e pecorino ■

Ingredienti: 400 g di trofie; 2 cipollotti; 2 spicchi d'aglio; olio extravergine d'oliva; 2 ciuffetti di rucola; 4 piccoli pomodori maturi; 4 filetti d'acciuga sottolio; 80 g di pecorino; peperoncino in polvere; sale e pepe.

Tagliate a rondelle i cipollotti e rosolateli in un po' d'olio, aggiustando di sale. In un altro tegame scaldate altro olio e fatevi imbiondire gli spicchi d'aglio. Tagliate i pomodori a cubetti. Aggiungeteli al soffritto d'aglio, insieme a un pizzico di peperoncino e alle acciughe spezzettate. Portate a ebollizione dell'acqua salata in una pentola capiente. Versateci le trofie portandole a cottura. Scolate le trofie, sistematele in una insalatiera, versandoci anche i cipollotti stufati, la salsa di acciughe e pomodori, e la rucola tagliata a striscioline. Infine guarnite con il pecorino tagliato a striscioline e insaporite con il pepe.

Daiquiri

Raffreddate la coppetta cocktail ♦ Fate lo stesso con lo shaker, poi scolate l'acqua in eccesso e versatevi prima il Rum, poi lo sciroppo di zucchero e quindi il succo di limone. ♦ Shakerate brevemente e versate nella coppetta cocktail.

INGREDIENTI

Rum bianco, 6/10
Sciroppo di zucchero, 1/10
Succo fresco di limone o lime, 3/10

■ Cheviche di pesce spada ■

Ingredienti: 2 filetti di pesce spada (o di cernia, di pescatrice, di storione); 1/2 cipolla; 1/2 peperone rosso; foglie di lattuga larghe e integre; succo di lime; sale; peperoncino piccante.

Tagliate i filetti di pesce a cubetti di 2 cm, metteteli in una ciotola e copriteli con il succo di lime; condite con sale e peperoncino piccante e lasciate marinare per almeno 2 ore. Nel frattempo, tagliate la cipolla a fettine sottili e il peperone a striscioline. Togliete il pesce dal frigo, scolatelo dal liquido di marinatura e mescolatelo con la cipolla e le striscioline di peperone. Servite il tutto sulle foglie di lattuga.

Bombay

Mettete tutti gli ingredienti nello shaker con ghiaccio. ◆ Agitate energicamente per qualche secondo e filtrate nella coppetta cocktail precedentemente raffreddata.

INGREDIENTI

Brandy, 1/2
Vermouth dry, 1/4
Vermouth dolce, 1/4
Cointreau o Triple Sec, 1/2 cucchiaino
Pernod, 2 gocce

■ Omelette alla polpa di granchio ■

Ingredienti: 6 uova; 250 g di polpa di granchio; il succo di 1 lime; 1 cucchiaio di salsa di pesce; 1/2 cucchiaino di zucchero; 1 peperoncino rosso; coriandolo; burro; sale.

Emulsionate bene in una ciotolina il succo di lime, la salsa di pesce e lo zucchero. Unitevi il peperoncino privato dei semi e tagliato a fettine. Condite la polpa di granchio con la salsa. Sbattete le uova, allungate con poca acqua e mescolate. Imburrate una padellina da crêpes, riscaldatela a fuoco alto e versateci sopra 1/6 delle uova sbattute. Fate cuocere bene, passate l'omelette in un piatto e ripetete il procedimento per altre 5 volte. Distribuite la polpa di granchio su ciascuna omelette, decorate con qualche foglia di coriandolo e servite.

Fred Rose

Raffreddate il mixing glass con ghiaccio a cubetti, poi eliminate l'acqua in eccesso ♦ Versatevi tutti gli ingredienti e miscelate delicatamente con lo stirrer. ♦ Filtrate nella coppetta cocktail precedentemente raffreddata e decorate con una ciliegina verde e una fettina di limone.

INGREDIENTI

Vodka, 5/10
Vodka al mandarino, 2/10
Vodka al limone, 1/10
Bitter, 2/10

PER DECORARE:

Ciliegina verde, 1
Limone, 1 fettina

■ Crostini ai carciofi ■

Ingredienti: 1 baguette; 5 pomodorini; 10 capperi; 2 carciofini sottolio; 1 filetto d’acciuga sottolio; 1/2 cucchiaio di olio extravergine d’oliva; succo di limone; sale e pepe.

Frullate nel blender i carciofini ben scolati e spezzettati, il filetto d’acciuga scolato, l’olio, qualche goccia di succo di limone, sale e pepe; quando gli ingredienti saranno ben amalgamati, versate la crema in una ciotolina e lasciatela riposare in frigorifero per mezzora. Nel frattempo, tagliate 5 pomodori ciliegini a metà. Tagliate la baguette a fettine, spalmate su ciascuna fettina la crema ai carciofi e decorate con mezzo pomodorino e un cappero. Disponete i crostini su un vassoio da portata e servite.

Old Fashioned

L’invenzione dell’Old Fashioned è attribuita a un barman del Pendennis Club di Louisville nel Kentucky, che l’avrebbe creato per un distillatore del luogo chiamato Colonnello Pepper ♦ Mettete dunque la zolletta di zucchero imbevuta di 2-3 gocce di Angostura sul fondo del bicchiere old fashioned, aggiungete uno spruzzo di soda e rompete la zolletta con il muddler del cucchiaino da cocktail ♦ Versate il Whisky e riempite di ghiaccio completando con altra soda ♦ Decorate con le ciliegine, la fetta d’arancia e una scorza di limone.

INGREDIENTI

Bourbon o Rye Whisky, 4 cl
Angostura, 2-3 gocce
Zucchero, 1 zolletta
Soda

PER DECORARE:

Arancia, 1 fetta

Scorza di limone

Ciliegine al Maraschino, 2

■ Una ricetta controversa ■

Contrariamente a quanto si potrebbe pensare, visto che si tratta di un drink tradizionale, vi sono opinioni discordanti sulla procedura per la preparazione dell'Old Fashioned. Innanzitutto vi sono discordanze sul tipo di Whisky da usare: alcuni usano il Bourbon, altri il Rye, altri ancora il Canadian Blended Whisky, oppure lo Scotch. In alcune ricette si pesta la frutta, in altre no; in alcuni casi, la frutta non compare affatto. C'è chi completa il drink con la soda, chi considera questa abitudine una buffonata.

After dinner

Sommario

Stinger

Raffreddate lo shaker, poi scolate l'acqua in eccesso. ♦ Versatevi prima il Brandy quindi la crema di menta bianca. ♦ Shakerate e servite nella coppetta cocktail. ♦ La versione "on the rocks" comporta che questo short sia preparato nell'old fashioned, versando il Brandy e la crema di menta direttamente sul ghiaccio.

INGREDIENTI

Crema di menta bianca, 3/10
Brandy, 7/10

■ Barchette al caffè ■

Ingredienti: 12 tartellette precotte; 4 minimeringhe; 8 fragole; 2 cucchiai di farina; 1/2 l di latte; 3 cucchiai di zucchero; 3 tazzine di caffè.

In una ciotolina mescolate insieme farina e zucchero. Aggiungete il latte leggermente riscaldato poco alla volta, mescolando bene in modo che non si formino i grumi. A questo punto versate il composto in un pentolino e mettete sul fuoco basso; unitevi il caffè e, sempre mescolando, portate a ebollizione. Lasciate bollire finché la crema non sarà ben

addensata. Farcite le tartellette con la crema di caffè e servite insieme alle meringhe e alle fragole.

French Connection

Il French Connection si prepara direttamente “on the-rocks” nell’old fashioned, pieno di cubetti di ghiaccio. ♦ Versate prima l’Amaretto quindi il Cognac; miscelate bene e servite.

INGREDIENTI

Cognac, 5/10
Amaretto di Saronno, 5/10

■ Zabaione ai frutti di bosco ■

Ingredienti: 4 tuorli ben freschi; 2 dl di Marsala; 150 g di zucchero semolato; panna; frutti di bosco.

Mettete i tuorli in un pentolino con lo zucchero. Sbattete per alcuni minuti con una frusta finché non otterrete una crema schiumosa, quindi aggiungete il Marsala poco alla volta e mescolate bene. Mettete il pentolino a bagnomaria e sbattete di nuovo con la frusta ininterrottamente. Non dovrete mai far bollire la crema. Lo zabaione sarà pronto quando non ci sarà parte liquida sul fondo del pentolino ma tutti gli ingredienti saranno ben amalgamati. Versate lo zabaione in 4 ciotoline, guarnite con la panna e i frutti di bosco e servite.

Golden Dream

Raffreddate lo shaker ed eliminate l’acqua in eccesso. ♦ Versatevi il Galliano, il Cointreau, il succo d’arancia e infine la panna. ♦ Shakerate e servite nella doppia coppetta. ♦ Il cocktail, molto popolare sulla costa orientale degli Stati Uniti a cavallo tra i mitici anni Sessanta e i trasgressivi Settanta, è stato inventato da Raimundo Alvarez, barman all’Old King Bar di Miami-Florida, ed è stato dedicato a Joan Crawford.

INGREDIENTI

Galliano, 1/4
Cointreau, 1/4
Succo d’arancia, 1/4
Panna, 1/4

■ Praline di frutta secca ■

Ingredienti: 90 g di pinoli; 1 cucchiaio d’olio di semi di mais; 60 g di ciliege snocciolate; 60 g di datteri snocciolati; 60 g di scorza d’arancia candita; 90 g di gherigli di noci; 60 g di mandorle pelate; 1 cucchiaino di cannella in polvere; 2 cucchiai di miele; 1 uovo.

Friggete nell’olio i pinoli finché sono ben dorati. Poi scolateli su carta da cucina e tritateli non troppo fini. Riunite in un recipiente ciliege, datteri, scorza d’arancia e noci, tutto quanto tritato, poi aggiungete la cannella. Scaldate il miele in una casseruola, versatelo sul trito e mescolate. Aggiungete poi le mandorle passate al mixer e l’albume. Ricavatene delle palline e rotolatele nel trito di pinoli. Fatele rassodare infine in frigorifero per almeno 3 ore.

Buccaneer

Raffreddate lo shaker e scolate l’acqua in eccesso. ♦ Aggiungetevi tutti gli ingredienti e shakerate energicamente. ♦ Riempite un tumbler alto di cubetti di ghiaccio e versatevi il drink. ♦ Servite immediatamente con una cannuccia.

INGREDIENTI

Rum scuro, 3 cl
Rum bianco, 2 cl
Curaçao Triple Sec, 1 cl
Latte di cocco, 1 cl
Succo di lime, 1 cl
Succo di ananas non zuccherato, 3 cl

■ Torta alla crema di cocco ■

Ingredienti: 200 g di pasta sfoglia surgelata; 1 dl di latte; 150 g di zucchero; 80 g di noce di cocco grattugiata; 2 uova; 1 bicchierino di Rum; 4 banane.

Preriscaldate il forno a 190 °C. Scongelate la sfoglia e stendetela in una tortiera, bucherellandone la superficie con i rebbi di una forchetta e rialzandone i bordi ai lati. Cuocetela per 15 minuti. Sbattete le uova, aggiungeteci la noce di cocco e lo zucchero. Bollite il latte e unitelo a filo al composto. Portate a ebollizione per addensare. A fuoco spento, aggiungete il Rum. Versate infine il preparato sulla pasta e guarnitela con le rondelle di banane. Cuocete per altri 10 minuti. Lasciate raffreddare, tagliate la torta a fette o a quadratini e servite.

Horse’s Neck

Ponete alcuni cubetti di ghiaccio in un tumbler medio, quindi versatevi il Brandy e colmate il bicchiere di Ginger Ale; infine aggiungete alcune gocce di Angostura. ♦ Tagliate a spirale la scorza di un limone con la parte finale a mo’ di “collo di cavallo”, così da incastrarla sul bordo del bicchiere. ♦ L’Horse’s Neck fu inventato durante il periodo del Proibizionismo.

INGREDIENTI

Brandy, 2/10
Ginger Ale, 8/10
Angostura (facoltativa)

PER DECORARE:

Scorza di limone, 1 spirale

■ Tartine al formaggio e Brandy ■

Ingredienti: pancarrè; 200 g di formaggio robiola; pinoli; noci; 1/2 bicchierino di Brandy; pepe.

In una terrina lavorate bene la robiola schiacciandola con una forchetta, unitevi il Brandy, quindi integratevi 5 gherigli di noce, un cucchiaio di pinoli tritati e un pizzico di pepe. Mescolate bene amalgamando gli ingredienti. Tagliate le fette di pancarrè a rettangolini e spalmatevi la crema di noci e pinoli, decorando ciascuna tartina con un gheriglio di noce e/o dei pinoli.

Blue Temptation

Raffreddate lo shaker e scolate l'acqua in eccesso. ♦ Aggiungete la Vodka Absolut, il Blue Curaçao, il Pisang Ambon, il liquore di banana e la panna; shakerate energicamente, quindi filtrate nella coppetta cocktail. ♦ Servite decorando con una fettina d'arancia, una ciliegina e delle foglioline di menta.

INGREDIENTI

Vodka Absolut, 0,5 cl

Blue Curaçao Bols, 2,5 cl

Pisang Ambon Bols, 2 cl

Liquore di banana Bols, 1 cl

Panna fresca, 1 cl

PER DECORARE:

Arancia, 1 fettina

Ciliegina, 1

Menta, alcune foglioline

■ Fragole caramellate ■

Ingredienti: 300 g di fragole; 250 g di zucchero; 1/2 l di panna montata.

Lavate bene le fragole. Quando saranno asciugate, infilzatele una a una in spiedini di legno. Mettete lo zucchero in un pentolino sul fuoco basso e fatelo sciogliere. A questo punto, immergetevi una per volta le fragole e poi laciatele raffreddare e solidificare su un foglio di carta da forno. Servite con abbondante panna montata.

God Father

Ponete nell'old fashioned 2-3 cubetti di ghiaccio, quindi versatevi prima il Whisky poi l'Amaretto. ♦ Mescolate delicatamente e servite. ♦ Parente stretto del God Father è il God Mother, che prevede al posto dello Scotch Whisky l'identica quantità di Vodka.

INGREDIENTI

Scotch Whisky, 7/10
Amaretto di Saronno, 3/10

■ Noci al cioccolato ■

Ingredienti: 150 g di noci; 150 g di cioccolato fondente; 150 g di zucchero a velo; cacao in polvere.

In un mortaio pestate le noci con lo zucchero a velo finché non otterrete un composto ben omogeneo. Formate con l'impasto delle palline della grandezza di una noce. Tritate il cioccolato e fatelo sciogliere in un pentolino a bagnomaria con 3 cucchiai di acqua. Tuffatevi le palline una per volta, scolatele e dopo qualche minuto passatele sul cacao in polvere. Lasciate raffreddare in frigorifero prima di servire.

White Lady

Raffreddate lo shaker e poi scolate l'acqua in eccesso. ♦ Versatevi il Gin, il succo di limone o di lime ee il Cointreau. ♦ Shakerate e versate, filtrando nella doppia coppetta. ♦ Infine decorate con una ciliegina. ♦ Il White Lady risale agli anni Venti; l'inventore fu il barman del Ciro's Club di Londra (Harry Mc Alone), che lo dedicò a una misteriosa "dama bianca".

INGREDIENTI

Gin, 5/10
Cointreau, 3/10
Succo di limone o di lime, 2/10

PER DECORARE:

Ciliegina, 1

■ Palline di ricotta al cocco ■

Ingredienti: 250 g di ricotta; 80 g di farina di cocco; 80 g di zucchero di canna; 1 tuorlo d'uovo.

In una ciotola sbattete il tuorlo d'uovo con lo zucchero finché non otterrete un composto spumoso. Integratevi la ricotta e, poco alla volta, metà della farina di cocco. Formate delle palline e lasciatele riposare in frigorifero per 4 ore. Passatele nella farina di cocco rimasta e servite.

Apotheke

Raffreddate la coppetta cocktail. ♦ Fate lo stesso con il mixing-glass, poi scolate l'acqua in eccesso e versatevi prima di tutto il Cognac, poi il Fernet e per ultima la menta. ♦ Miscelate con delicatezza utilizzando lo stirrer e versate nella coppetta. ♦ Eventualmente potete aggiungere una scorza di limone.

INGREDIENTI

Cognac, 4/10
Fernet Branca, 3/10
Menta verde, 3/10

PER DECORARE:

Scorza di limone, 1

■ Bastoncini al limone ■

Ingredienti: 1/2 confezione di latte condensato; 150 g di farina; 1 tuorlo d'uovo; 1 limone; 1 cucchiaio di lievito; olio d'arachidi; zucchero a velo.

Mescolate la farina con il lievito e disponetela a fontana su un piano di lavoro. Mettetevi al centro il tuorlo d'uovo, il latte condensato, 2 cucchiai di olio e la scorza grattugiata del limone. Amalgamate bene tutti gli ingredienti e lavorate l'impasto finché non otterrete un composto liscio e omogeneo. Lasciate riposare per mezzora, quindi formate dei bastoncini e friggeteli in abbondante olio caldo. Cospargeteli di zucchero a velo e servite.

T.N.T.

Versate gli ingredienti nello shaker riempito a metà di ghiaccio. ♦ Shakerate energicamente per 15 secondi e filtrate in una coppetta cocktail precedentemente brinata con l'Orange Curaçao.

INGREDIENTI

Grand Marnier, 1/5
Cointreau, 1/5
Orange Curaçao, 1/5
Rum bianco, 1/5
Succo d'arancia, 1/5

■ Charlotte mignon al cioccolato ■

Ingredienti: 150 g di savoiardi; 100 g di cioccolato fondente; 1 uovo; 2 albumi; 10 cl di panna fresca; caffè.

Spezzettate il cioccolato e mettetelo in una ciotola con 2 cucchiai di panna. Ponete la ciotola a bagnomaria in una pentola con acqua bollente (a fuoco spento), coprite e lasciate che il cioccolato fonda. Rompete l'uovo, separate il tuorlo dall'albume e montate i 3 albumi a neve ferma. Aggiungete al cioccolato caldo prima il tuorlo e poi gli albumi; mescolate molto delicatamente. Integratevi quindi la panna montata. Tagliate i savoiardi in due e intingeteli nel caffè. Servitevene poi per foderare le pareti di 4 stampini individuali. Riempite con la mousse e fate riposare in frigorifero per 4 ore. Al momento di servire, rovesciate gli stampini su 4 piattini e decorate le mini charlotte con panna e cioccolato a scaglie.

Caipiroska

Mettete il lime tagliato in 6 pezzi nel tumbler basso e pestatelo con lo zucchero di canna, aiutandovi con il muddler. ♦ Riempite quindi il bicchiere di ghiaccio tritato e colmate di Vodka. ♦ Mescolate bene con un cucchiaio da barman e servite con 2 cannucce corte.

INGREDIENTI

Vodka, 5 cl
Lime, 1/2
Zucchero di canna, 2 cucchiaini

■ Caipiroska alla fragola e alla pesca ■

Per ottenere questi squisiti drink alla frutta, dovete aggiungere al lime pestato nel tumbler basso, oltre alla Vodka e al ghiaccio, la polpa di frutta frullata. Nel caso della Caipiroska alla fragola, dovrete frullare nel blender 3 fragole con 1 cl di succo di limone e 2 cl di sciroppo di fragola. Per la Caipiroska alla pesca, dovrete tagliare 1/2 pesca a pezzetti e frullarla nel blender 2 cl di succo di limone. In entrambi i casi, mescolate bene con lo stirrer e servite con una cannuccia corta. Ottimi drink per le calde serate estive.

Kumquat Dream

Raffreddate lo shaker e scolate l'acqua in eccesso. ♦ Aggiungetevi sciroppo di kumquat e Whisky e shakerate energicamente. ♦ Filtrate nella doppia coppetta e decorate con il kumquat infilzato in uno spiedino.

INGREDIENTI

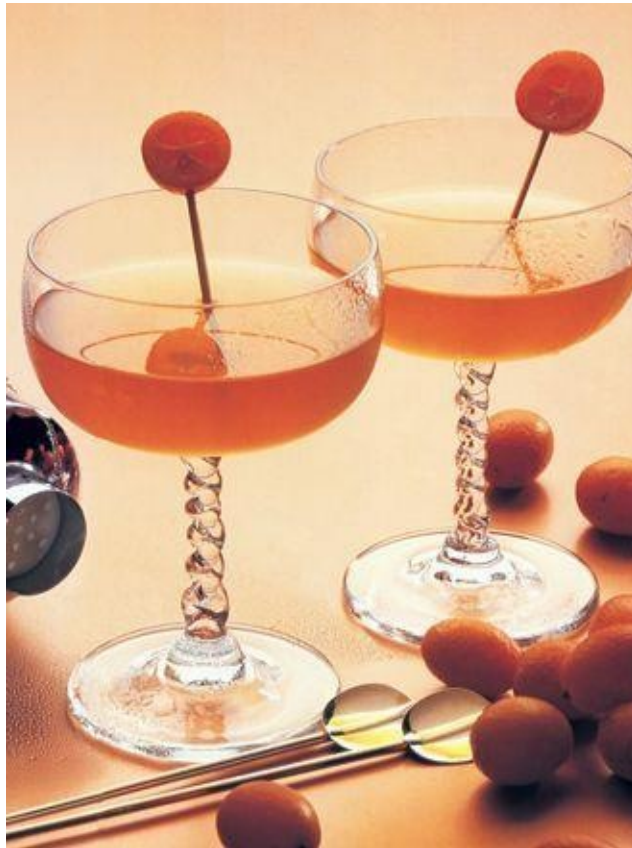
Whisky, 4 cl
Sciroppo di kumquat, 2 cucchiaini

PER DECORARE:

Kumquat, 1

■ Dolcetti al cioccolato ■

Ingredienti: 200 g di cioccolato fondente; 1 uovo; 150 g di frollini; 60 g di burro; 1 dl di panna da montare; 50 nocciole sgusciate; 60 g di zucchero.

Sciogliete il cioccolato con il burro in un pentolino a bagnomaria. Tritate le nocciole non troppo finemente. Sbriciolate i frollini, senza però ridurli in polvere. Mettete l'uovo intero in un recipiente con lo zucchero. Scaldate un po' d'acqua in un pentolino. Quando bolle, sistematevi sopra il recipiente con uovo e zucchero, e montate il composto con una frusta elettrica per alcuni minuti. Togliete dal fuoco e unite il cioccolato fuso. Lasciate riposare per 10 minuti e amalgamatevi la panna montata. A questo punto aggiungete le nocciole e i biscotti. Distribuite il composto in 20 stampini imburrati (oppure rivestiti con pellicola trasparente) e passate in frigorifero per almeno 2 ore. Togliete i dolcetti 20 minuti prima di servire, altrimenti saranno troppo duri.

Rusty Nail

Il Rusty Nail si prepara direttamente nell’old fashioned, “on the rocks”. ♦ Ponete nel bicchiere 3-4 cubetti di ghiaccio, poi versatevi il Drambuie e il Whisky. ♦ Miscelate con lo stirrer e servite con una scorza di limone. ♦ L’invenzione si fa risalire agli anni Cinquanta; ovviamente il luogo d’origine è la Scozia.

INGREDIENTI

Scotch Whisky, 6/10
Drambuie, 4/10
Scorza di limone, 1

■ Salatini con panna ■

Ingredienti: 400 g di farina bianca; 250 cl di panna da montare; 1 cucchiaio di lievito; 2cucchiaini di sale; condimenti vari.

Impastate la farina con la panna, il lievito e il sale. Se la pasta non si amalgama bene, aggiungete del latte; se è troppo morbida, della farina. Fate dei salatini della forma che preferite, alti meno di 1 cm, e disponeteli su una teglia foderata di carta da forno. Punzecchiate ogni salatino con la forchetta e mettete sopra ad alcuni il cumino, su altri i

semi di sesamo, su altri ancora del rosmarino secco. Oppure un’oliva, dei dadini di formaggio o del salmone. Infornate a 250 °C per 20/30 minuti.

Fuji Yama

Raffreddate lo shaker e scolate l’acqua in eccesso. ♦ Versatevi la Vodka, il succo di limone e il Maraschino. ♦ Shakerate bene e servite nella coppetta cocktail.

INGREDIENTI

Vodka Eristoff, 6/10
Maraschino Stock, 2/10
Succo di limone, 2/10

■ Bastoncini d’arancia al cioccolato ■

Ingredienti: 4 arance con la scorza spessa; 200 g di zucchero; 100 g di cioccolato fondente.

Eliminate le estremità delle arance e tagliate la scorza rimasta in 4 parti, lasciando attaccata un po’ della polpa. Tagliate la scorza a listarelle di 1/2 cm, mettetela in una casseruola e ricoprite con acqua fredda. Portate a ebollizione, quindi scolate. Ripetete questo procedimento per altre 2 volte in modo da eliminare l’amaro, poi rimettete le

scorze nella casseruola con 30 cl di acqua e lo zucchero. Portate di nuovo a ebollizione e lasciate cuocere per circa mezzora: le listarelle dovranno essere ben lucide e il liquido evaporato. Mettetele ad asciugare e raffreddare. Nel frattempo, tritate il cioccolato e fatelo sciogliere a bagnomaria. Quando sarà fuso, immergetevi le listarelle di scorza, quindi disponetele su un foglio di carta da forno e lasciatele raffreddare.

Metropolitan DC

In un bicchiere da long drink pieno di ghiaccio spremete i tre pezzetti di lime e il passion fruit. ♦ Aggiungete lo zucchero di canna, la Vodka, tutti gli altri ingredienti e per ultime le foglie di menta. ♦ Mixate il tutto e decorate i bicchieri con due cannucce e del ribes rosso. ♦ Questo after dinner è stato creato da Omar Corgnati, barman e istruttore presso la Scuola Flair Academy di Milano.

INGREDIENTI

Vodka, 5/10
Succo di limone, 2/10
Succo di cranberry, 1/10
Sciroppo di maracuja, 1/10
Sciroppo di zucchero liquido, 1/10
Lime, 3 pezzetti
Passion fruit, 1/2
Menta, 4 foglie
Zucchero di canna, 1 cucchiaio

PER DECORARE:

Ribes rosso

■ Panna cotta di yogurt ■

Ingredienti: 8 fette di pesca; 20 cl di latte; 40 cl di panna fresca; 1/2 kg di yogurt magro; 100 g di zucchero a velo; 1 stecca di vaniglia; 10 g di gelatina in polvere.

Sciogliete in una casseruola a fuoco moderato lo zucchero e la vaniglia nella panna. Unitevi la gelatina e lo yogurt e continuate a mescolare. Dopo pochi minuti aggiungete il latte e, continuando a mescolare, fate andare ancora per 2-3 minuti. Disponete sul fondo di 4 stampini bagnati delle fettine sottili di pesca e filtrateci la crema. Lasciate riposare in frigorifero per 12 ore, quindi capovolgete gli stampini su dei piattini e servite.

Apple Martini

Riempite il mixing glass a metà di ghiaccio e aggiungete il Cointreau, il liquore di mela e la Vodka. ♦ Miscelate delicatamente gli ingredienti con uno stirrer. ♦ Versate nella coppetta precedentemente raffreddata filtrando con lo strainer e decorate con delle fettine sottili di mela verde.

INGREDIENTI

Vodka, 4,5 cl
Cointreau, 1,5 cl
Liquore di mela, 1,5 cl

PER DECORARE:

Mela verde

■ Bignè di frutta ■

Ingredienti: 130 g di farina; 1 uovo; 10 g di lievito di birra, olio; zucchero a velo; 1 mela, 1 banana, 1 pera.

In una ciotola sbattete l'uovo e integratevi poco alla volta la farina; quindi aggiungete 1 cucchiaio di olio e il lievito di birra sciolto in 1/2 bicchiere di acqua tiepida. Fate riposare la pastella per circa 1 ora. Sbucciate la frutta e tagliatela a piccoli tocchetti di 2 cm di diametro. Tuffate i bocconcini di frutta nella pastella, quindi friggeteli in abbondante olio caldo. Fateli asciugare sulla carta da cucina, spolverateli con lo zucchero a velo e servite.

Vicarello's Drink

Versate nello shaker la Vodka, il succo di limone e lo zucchero liquido. ♦ Agitate bene e servite nel tumbler basso in cui avrete messo dei cubetti di ghiaccio. ♦ L'invenzione di questo cocktail è dovuta al barman dell'Universale di Firenze, Francesco Mattioli, detto "Vicarello".

INGREDIENTI

Vodka alla mela verde, 6/10
Succo di limone, 2/10
Zucchero liquido, 1/10

■ Spiedini di frutta ■

Ingredienti: 2 fette di ananas; 1 banana; 1 mela; 1 arancia; 40 g di zucchero; 80 g di cioccolato fondente.

Tagliate l'ananas, la mela, la banana e l'arancia in modo da ricavare da ciascun frutto 8 pezzetti. Mettete lo zucchero in una ciotola e passateci i pezzi di frutta; infilzateli quindi in 8 piccoli spiedini, alternando la mela, la banana, l'ananas e l'arancia. Infornate a 180 °C

sistemando gli spiedini in modo che la frutta non tocchi la teglia su cui sono appoggiati. Sfornate dopo 5 minuti. Grattugiate il cioccolato, fatelo fondere a bagnomaria e distribuitelo a filo sugli spiedini. Fate raffreddare e solidificare e servite.

Beach Volley

Raffreddate lo shaker, poi scolate l'acqua in eccesso. ♦ Versatevi il Gin, il Rum e il succo d'ananas e agitate bene. ♦ Servite nel tumbler basso, guarnendo con i cubetti di ananas, la ciliegina al Maraschino e la ciliegina sciroppata.

INGREDIENTI

Gin, 1/3
Rum, 1/3
Succo d'ananas, 1/3

PER DECORARE:

Ciliegina al Maraschino, 1
Ciliegina sciroppata, 1
Ananas, 4-5 cubetti

■ Ananas al gratin ■

Ingredienti: 4 fette di ananas in scatola; 2 uova; 2 cucchiai di zucchero; 2 cucchiai di amido di mais; 2 bicchieri di latte; 1 bustina di vanillina; 4 amaretti; 3 cucchiai di zuchero a velo; un pizzico di sale.

Rompete le uova, dividete gli albumi dai tuorli e mettete i tuorli in una ciotola; unitevi lo zucchero e sbattete con una frusta finché non otterrete una crema spumosa. Aggiungetevi la vanillina, l'amido di mais e il latte e mettete in un pentolino sul fuoco basso. Fate addensare mescolando continuamente, quindi togliete dal fuoco e lasciate intiepidire. Sgocciolate l'ananas, mettete ciascuna fetta in una coppetta individuale, ponete l'amaretto al centro e coprite con la crema. Montate a neve gli albumi con il sale e 1 cucchiaio di zucchero a velo; distribuite quindi il composto a ciuffetti sulla crema, spolverizzate con il restante zucchero a velo e passate sotto il grill caldissimo per qualche minuto. Servite subito.

Gin Crusta

Raffreddate lo shaker e scolate l'acqua in eccesso. ♦ Aggiungetevi tutti gli ingredienti e shakerate energicamente. ♦ Bagnate il bordo di un goblet nel succo di limone e quindi passatelo nello zucchero così da ottenere un orlo brinato di 3 mm. ♦ Filtrate il drink nel bicchiere facendo attenzione a non sciupare la crusta, quindi decorate con lo spicchio di limone inciso e sistemato sull'orlo e una spirale di scorza.

INGREDIENTI

Gin, 3 cl
Succo di limone, 1,5 cl
Sciroppo di zucchero, 1 cucchiaino
Angostura, 1 spruzzo
Maraschino, 1 spruzzo

PER DECORARE:

Limone, 1/4
Scorza di limone
Zucchero

La crusta

Molte ricette richiedono di bordare e brinare l'orlo del bicchiere. Si tratta spesso di un'operazione semplicissima: se la ricetta richiede di decorare il bicchiere con una scorza o con uno spicchietto di qualche agrume, si passa la scorza o lo spicchietto sul bordo strizzandolo dolcemente. Se invece la ricetta prevede una crusta di sale o zucchero, dopo aver bagnato l'orlo del bicchiere con il limone o l'arancia dovete capovolgere il bicchiere, tenenedolo alla base, su un piatto su cui avrete distribuito il sale o lo zucchero. Fate ruotere il bicchiere finché il sale o lo zucchero non si saranno distribuiti uniformemente su tutto il bordo. Scuotete il bicchiere per eliminare l'eccesso di sale o zucchero e capovolgete. Sale e zucchero esaltano il sapore del drink e danno al bicchiere già freddo un aspetto ancora più glaciale.

Pantheon

Mettete del ghiaccio a cubetti in un old fashioned e versatevi il Marsala, il Brandy, il Triple Sec e l'Apricot Brandy. ♦ Mescolate leggermente e decorate con la ciliegina rossa e una fetta di albicocca.

INGREDIENTI

Brandy, 3/10
Marsala secco, 5/10
Triple Sec, 1/10
Apricot Brandy, 1/10

PER DECORARE:

Ciliegina rossa, 1
Albicocca (o altra frutta a piacere)

■Palline sfiziose ■

Ingredienti: 100 g di prugne secche; 100 g di albicocche secche; 100 g di datteri; 100 g di mandorle tritate; 100 g di uvetta; 1 cucchiaio di miele; zucchero a velo; cacao amaro in polvere; granella di nocciole.

Private le prugne e i datteri del nocciolo, quindi frullate tutta la frutta secca con il miele finché gli ingredienti non saranno ben amalgamati. Formate delle palline e passatene alcune nello zucchero a velo, alcune nel cacao amaro e altre nella granella di nocciole. Disponetele su un vassoio e servite.

Sidecar

Raffreddate lo shaker, poi scolate l'acqua in eccesso. ◆ Versatevi il Cognac, il succo di limone e il Cointreau. ◆ Shakerate per alcuni secondi e versate nella doppia coppetta. ◆ Il Sidecar eventualmente può essere servito anche "on the rocks" con il ghiaccio rimasto nello shaker; in questo caso si impiega l'old fashioned. ◆ L'invenzione del Sidecar si deve a Harry Mc Halone, il barman dell'Harry's Bar di Parigi, che lo creò dedicandolo a un capitano che era entrato nel bar col suo sidecar.

INGREDIENTI

Cointreau, 3/10
Cognac, 6/10
Succo di limone, 1/10

■ Stuzzichini al papavero ■

Ingredienti: 200 g di farina; 100 g di burro; 1 tuorlo; 80 g di parmigiano grattugiato; 2 cucchiai di semi di papavero; un pizzico di sale.

Mescolate la farina con il parmigiano e versatela a fontana sul piano di lavoro. Mettetevi nel mezzo il tuorlo, i semi di papavero, il burro ammorbidito a tocchetti e il sale. Impastate bene, quindi avvolgete la pasta con della pellicola e lasciatela in frigorifero per mezzora. Stendete l'impasto a uno spessore di 5 mm e ritagliate i biscotti. Disponeteli su una teglia foderata con carta da forno, spolverizzate con il parmigiano rimasto e infornate a 180 °C per 10 minuti.

Big Apple

Tagliate la calotta superiore della mela e svuotatela di torsolo e polpa (mettete da parte quest'ultima) fino a lasciare le pareti spesse circa 1/2 cm. ◆ Copritela con carta d'alluminio e lasciatela raffreddare nel freezer per 10 minuti. ◆ Frullate in un blender la polpa della mela messa da parte con l'Apple Brandy, l'Amaretto di Saronno e il succo di mela. ◆ Prendete la mela dal freezer, spolveratene l'interno con la cannella e versatevi il cocktail. ◆ Servite con 2 cannucce corte.

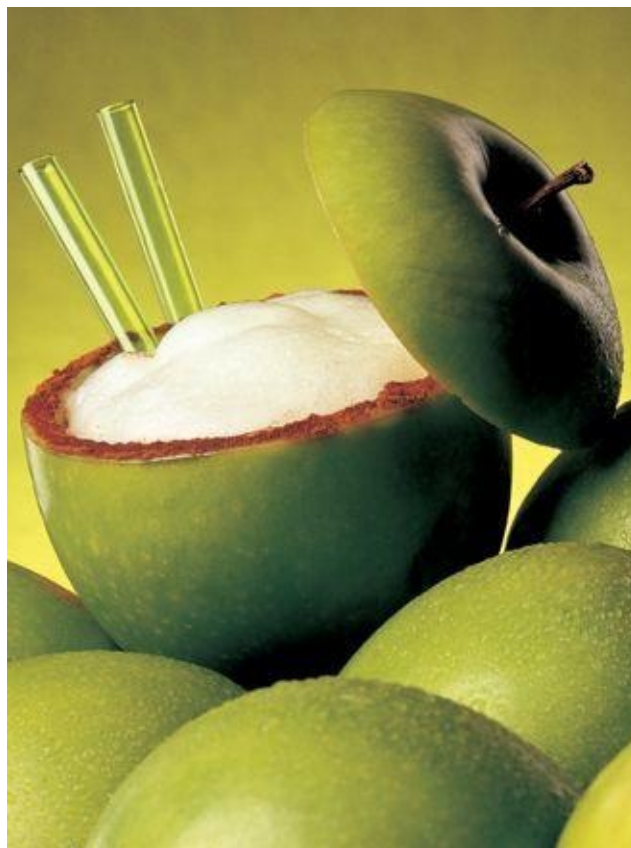
INGREDIENTI

Apple Brandy, 4/10

Amaretto di Saronno, 1/10
Succo di mela, 5/10
Mela,1
Cannella in polvere

■ Frutta e ricotta al miele ■

Ingredienti: 350 g di ricotta di latte vaccino; 200 g di frutta mista di stagione; 12 foglie di menta; 4 cucchiai di miele d'acacia.

Tagliate la frutta a fettine o a dadi, a vostro piacere. Ponete al centro dei piatti 3 cucchiai di ricotta decorata con 3 foglioline di menta, e sistemate intorno la frutta secondo il vostro gusto. Fate scendere un cucchiaio di miele d'acacia a filo sulla ricotta e servite.

Blue Lagoon

Dopo aver raffreddato la coppetta cocktail, fate lo stesso con lo shaker, quindi scolate l'acqua in eccesso e versatevi la Vodka, il Blue Curaçao e il succo di ananas. ♦ Shakerate per alcuni secondi e servite nella coppetta, decorando con uno spiedino di ananas e lamponi e una spirale di scorza di limone.

INGREDIENTI

Vodka, 4/10
Blue Curaçao, 2/10
Succo d’ananas, 4/10

PER DECORARE:

Ananas, 1 fettina
Lamponi
Scorza di limone

■ Crostatine cioccolata e lamponi ■

Ingredienti: 1 confezione di pasta frolla surgelata; 100 g di latte; 100 g di panna fresca; 50 g di lamponi; 30 g di zucchero; 3 tuorli; 120 g di cioccolato fondente.

Stendete la pasta frolla a uno spessore di 5 mm e ritagliatela per foderare gli stampini individuali da crostatina. Infornate a 180 °C per un quarto d’ora. Nel frattempo, fate fondere 120 g di cioccolato a bagnomaria e schiacciate i lamponi. In una ciotola sbattete i tuorli con lo zucchero finchè non otterrete un composto spumoso. Aggiungete il latte tiepido, la panna e i lamponi schiacciati, versate in un pentolino e fate addensare, sempre mescolando, a fuoco basso. Aggiungete questa crema al cioccolato fuso e mescolate. Distribuite adesso nelle crostatine e decorate con qualche lampone e del cioccolato grattugiato.

Mary Ann

Raffreddate il mixing glass e scolare l'acqua in eccesso. ♦ Versatevi gli ingredienti e miscelate delicatamente con lo stirrer. ♦ Filtrate nella coppetta cocktail e decorate con una ciliegina rossa.

INGREDIENTI

Whisky canadese, 6/10
Amaretto, 2/10
Southern Comfort, 2/10

PER DECORARE:

Ciliegina rossa, 1

■ Baci di meringhe ■

Ingredienti: 130 ml di panna fresca; 80 g di cioccolato fondente; 100 g di zucchero; 2 albumi.

Montate gli albumi con lo zucchero a neve ben ferma. Foderate una teglia con la carta da forno, disponeteci il composto a cucchiaiate e infornate a 120 °C. *Lasciate cuocere per 1 ora, quindi lasciate le meringhe dentro il forno spento. Nel frattempo, fate fondere il cioccolato in un pentolino a bagnomaria; quando le meringhe sono pronte, passatele (solo la base) nel cioccolato, quindi farcitele a due a due con la panna montata. Disponetele su un piatto e servite.*

Angel Face

Raffreddate lo shaker, poi scolate l'acqua in eccesso. ♦ Versatevi Gin, Calvados e Apricot Brandy. ♦ Agitate bene per alcuni secondi e versate nella coppetta cocktail. ♦ Sembra che questo cocktail digestivo sia stato inventato a Parigi negli anni della Grande Guerra.

INGREDIENTI

Gin, 6/10
Apricot Brandy, 2/10
Calvados, 2/10

■ Bocconcini al caffè ■

Ingredienti: 20 g di farina; 180 g di zucchero di canna; 2 uova; 1 cucchiaio di caffè solubile; 130 g di cioccolato fondente; 50 g di gherigli di noce; 50 g di burro; 1/2 cucchiaino di lievito; sale.

Mettete il cioccolato con il burro in un pentolino a bagnomaria e fatelo fondere a fuoco basso, mescolando continuamente. Toglietelo poi dal fuoco e aggiungetevi il caffè diluito in un cucchiaio di acqua calda; quindi lasciate raffreddare. In una ciotola sbattete le uova con lo zucchero finché non otterrete un composto spumoso; unitevi il cioccolato e mescolate bene. Integratevi poco alla volta la farina, il lievito, i gherigli di noce tritati e il sale. Imburrate una teglia quadrata, versateci il preparato e infornate a 180 °C per mezzora. Lasciate intiepidire, quindi tagliate a quadrettini.

Caipiriña

Parente stretta della Caipiroska (vedi p. 97), da cui differisce solo per l'uso della Cachaça al posto della Vodka, per preparare la Caipiriña dovete seguire lo stesso procedimento: tagliate il lime in 6 pezzetti, mettetelo nell'old fashioned e pestatelo con lo zucchero di canna, con l'aiuto del muddler. ♦ Aggiungete 3-4 cubetti di ghiaccio e la Cachaça, mescolando con lo stirrer. ♦ Servite con 2 cannucce corte. ♦ Il nome di questo cocktail deriva dal termine portoghese caipira, con cui ci si riferisce a un "uomo semplice"; e di fatto semplice è la preparazione della Caipiriña.

INGREDIENTI

Cachaça, 5 cl
Lime, 1/2
Zucchero di canna, 2 cucchiai

■ La Caipirissima ■

La Caipirissima differisce dalla Caipiriña per l'impiego del Rum bianco (5 cl) al posto della Cachaça. Si serve ugualmente nel bicchiere old fashioned con una cannuccia corta.

Prestige

Raffreddate lo shaker e scolate l’acqua in eccesso. ◆ Versateci il Gin, il Maraschino e il liquore di menta bianca e shakerate energicamente. ◆ Filtrate nella coppetta cocktail e decorate con una spirale di scorza d’arancia e una ciliegina rossa.

INGREDIENTI

Gin, 4/10
Maraschino, 3/10
Liquore di menta bianca, 3/10

PER DECORARE:

Ciliegina rossa, 1
Scorza d’arancia

■ Delizie alla menta ■

Ingredienti: 2 dl di sciroppo alla menta; 7 dl di latte; 5 tuorli d’uovo; 250 g di zucchero; 70 g di farina; 1 stecca di vaniglia.

Portate a ebollizione il latte con la stecca di vaniglia. Quindi togliete la stecca di vaniglia e unite lo sciroppo di menta. A parte sbattete i tuorli con lo zucchero fino a ottenere una

crema spumosa. Incorporatevi lentamente la farina e poi il latte. Cuocete a fiamma bassa fino a che la crema si sarà addensata, mescolando. Versatela in 20-25 stampini e poneteli in frigorifero per almeno 5 ore. Sformate e servite su piattini individuali.

After Supper

Versate nello shaker con poco ghiaccio l'Apricot Brandy, il Curaçao, il Grand Marnier e il limone e shakerate energicamente. ♦ Filtrate nella doppia coppetta.

INGREDIENTI

Apricot Brandy, 2/3
Curaçao, 1/3
Grand Marnier, 1 cucchiaio
Succo di limone, 2 spruzzi

■ Tortine alla pesca ■

Ingredienti: 2 rotoli di pasta sfoglia; 2 pesche; 2 dl di panna; 100 g di cioccolato al latte; cacao in polvere.

Ritagliate nella sfoglia dei dischetti di 4 cm di diametro, disponeteli su una teglia foderata con carta da forno e infornateli a 210 °C per 10 minuti. Tagliate le pesche a spicchi sottili. Fate fondere il cioccolato spezzettato in un pentolino a bagnomaria e, una volta tiepido, mescolatelo alla panna montata. Spalmate la crema di cioccolato su 2/3 dei dischetti, sovrapponeteli a tre a tre mettendo tra i dischetti una fettina di pesca e terminando con il dischetto senza crema. Spolverizzate con il cacao in polvere e decorate con una fettina di pesca.

F. 40

Raffreddate lo shaker, eliminando l'acqua in eccesso. ♦ Versatevi la Vodka, il Triple Sec, l'Aperol, la Papaya Boero e il succo d'arancia. ♦ Versate nella doppia coppetta, che decorerete con l'acino d'uva, la ciliegina, il ciuffetto di menta e la carambola.

INGREDIENTI

Vodka Wiborowa, 3/10
Triple Sec Bols, 1/10
Aperol, 1/10
Papaya Boero, 1/10
Succo d'arancia fresco, 4/10

PER DECORARE:

Ciliegina, 1

Menta, 1 ciuffo
Carambola, 1
Uva, 1 acino

■Tartine all’avocado ■

Ingredienti: pancarrè; 150 g di formaggio cremoso; 10 pomodori ciliegia; 2 avocado; 1 limone; erba cipollina; alcune gocce di salsa Worcester; alcune foglie di basilico; sale e pepe.

Sbucciate gli avocado, eliminate il nocciolo e tagliate la polpa a pezzetti. Frullateli nel blender con la polpa di 1/2 limone e il succo dell’altro 1/2 filtrato, il formaggio cremoso, la salsa Worcester e l’erba cipollina spezzettata. Quando avrete ottenuto una crema densa, regolate di sale e pepe e mescolate bene. Tagliate il pancarrè in tartine rettangolari e spalmate ciascuna tartina con la crema; decorate con 1/2 pomodorino e un pizzico di basilico tritato.

Port Wine Cobbler

Riempite un goblet fino a metà di ghiaccio tritato. ♦ Versatevi il Curaçao, il Kirsch e la granatina e mescolate bene. ♦ Disponete la banana, le ciliege e il mandarino e colmate con

il Porto. ♦ Servite con una cannuccia e una forchettina.

INGREDIENTI

White Curaçao, 2 cl
Kirsch, 2 cl
Sciroppo di granatina, 2 cl
Porto
Banana, alcune fette
Ciliege
Mandarino, alcuni spicchi
Ghiaccio tritato

■ Stuzzichini al formaggio ■

Ingredienti: 150 g di pasta sfoglia; 1 cucchiaio di parmigiano grattugiato; 1 tuorlo d’uovo; sale.

Stendete la sfoglia e formate un rettangolo non molto spesso di 20 x 30 cm. Spolverizzatene metà con il parmigiano, quindi coprite con l’altra metà in modo da ottenere un rettangolo di 10 x 30 cm. Dividete il rettangolo in bastoncini e spennellateli con il tuorlo allungato con una pari quantità di acqua. Spolverate con un pizzico di sale e infornate a 200 °C *finché i bastoncini non saranno dorati. Da servire freddi o caldi.*

Southern Nuts

Raffreddate il mixing glass e scolate l’acqua in eccesso. ♦ Versatevi il Frangelico, il Southern Comfort e la Vodka e miscelate leggermente. ♦ Filtrate nella coppetta cocktail e decorate con una ciliegina rossa.

INGREDIENTI

Frangelico, 2/10
Southern Comfort, 3/10
Vodka, 5/10

PER DECORARE:

Ciliegina rossa, 1

Ravioli dolci

Ingredienti: 200 g di pasta frolla; marmellata di arance amare; zucchero a velo.

Stendete la pasta frolla e ritagliatevi dei dischi di circa 5 cm di diametro. Ponete al centro di ciascun disco un cucchiaino di marmellata di arance e richiudete, sigillando bene i bordi. Disponete i raviolini su una teglia foderata con carta da forno e infornate a 200 °C *finché non saranno dorati. Toglieteli dal forno, cospargeteli di zucchero a velo e lasciateli raffreddare*.

Lola

Versate in uno shaker con ghiaccio tritato la China, il Gin e il succo d’arancia. ♦ Shakerate energicamente e qiuindi servite in un tumbler alto, decorando con una spirale di scorza d’arancia.

INGREDIENTI

China, 2/5
Gin, 1/5
Succo d’arancia, 2/5

■Dolcetti al cocco ■

Ingredienti: 200 g di zucchero di canna; 200g di tapioca; 100 g di polpa di cocco grattugiata; 80 cl d'acqua; 1 cucchiaio di zucchero a velo; 1 cucchiaio di olio; sale.

Mettete l'acqua in una casseruola, unitevi la tapioca, lo zucchero e un pizzico di sale. Portate a ebollizione, quindi abbassate la fiamma e cuocete per 10 minuti sempre mescolando. Ungete con l'olio un recipiente non molto profondo e versatevi la salsa a raffreddare. Nel frattempo, setacciate la polpa di cocco grattugiata con lo zucchero a velo. Quando la salsa è pronta, prelevatela a cucchiaiate e passatela nel cocco, cercando di formare delle palline. Disponetele su un piatto da portata e servite.

White Spider

Agitate nello shaker – in precedenza raffreddato e da cui avrete scolato l'acqua in eccesso – la Vodka e la crema di menta bianca. ♦ Versate nell'old fashioned e guarnite con un ciuffetto di menta.

INGREDIENTI

Vodka, 6/10
Crema di menta bianca, 4/10

PER DECORARE:

Menta, 1 ciuffetto

■Dolci fondenti ■

Ingredienti: 150 g di cioccolato fondente; 20 g di farina; 20 g di farina di mandorle; 100 g di zucchero; 3 uova; 90 g di burro; panna fresca da montare.

Fate fondere il cioccolato in un pentolino a bagnomaria; aggiungetevi il burro e mescolate finché gli ingredienti non saranno ben amalgamati. Lasciate intiepidire. Sbattete i tuorli finché non diventano spumosi, quindi aggiungeteli al cioccolato. Integrate la farina poco alla volta, infine montate gli albumi a neve ferma e uniteli al composto mescolando molto delicatamente. Imburrate e infarinate degli stampini individuali, versatevi l'impasto e infornate a 180 °C *per una decina di minuti. Nel frattempo montate la panna. Sformate le tortine, disponetele su un vassoio e decoratele con uno sbuffetto di panna.*

Anytime

Sommario

Zombie

Raffreddate lo shaker e scolate l’acqua in eccesso. ♦ Aggiungetevi i tre tipi di Rum, l’Apricot Brandy, il succo d’ananas, quello di lime e la granatina e shakerate energicamente. ♦ Versate in un tumbler alto. ♦ Decorate con alcune fettine di arancia.

INGREDIENTI

Rum chiaro, 1,5 cl
Rum scuro, 1,5 cl
Rum dark, 1,5 cl
Apricot Brandy, 1,5 cl
Succo d’ananas, 1,5 cl
Succo di lime, 1,5 cl
Granatina, 1,5 cl

PER DECORARE:

Arancia, alcune fettine

Vol-au-vent ai gamberetti

Ingredienti: 12 vol-au-vent; 300 g di gamberetti sgusciati; 30 g di pasta di gamberi; 30 g di farina; 30 g di burro; 1 tuorlo; 100 g di panna; 1 cucchiaio di brodo; 1/2 bicchiere di vino bianco; sale e pepe.

Lessate i gamberetti in poca acqua bollente salata. Mettete il burro in un pentolino sul fuoco; non appena comincia a fondersi, unitevi la farina e, sempre mescolando, lasciate cuocere per 2 minuti. Allungate con il brodo caldo e mescolate ancora per 5 minuti. Sbattete l’uovo in una ciotola con la panna, quindi integratevi il vino. Mescolate bene e aggiungete al composto di burro e farina. Spolverizzate con il sale e il pepe e unitevi la pasta di gamberi. Lavorate il tutto con una frusta finché non otterrete una crema spumosa. Aggiungete infine i gamberetti lessati, mescolate bene e farcite i vol-au-vent, precedentemente riscaldati in forno.

Jamaican Mojito

Il Jamaican Mojito si prepara direttamente dentro il tumbler alto. ♦ Ponetevi il lime tagliato in 6 pezzi, lo zucchero di canna e un ciuffo di hierbabuena (o di menta) e pestate il tutto. ♦ Aggiungete 2-3 fragole a pezzetti, ma non pestate, e l’ananas, anche questo a

pezzettini. ♦ Aggiungete del ghiaccio, quindi il Rum chiaro. ♦ Mescolate il tutto. ♦ A questo punto aggiungete un top di Rum scuro, in modo da formare un sottile strato scuro, e colmate con la soda. ♦ Decorate con un ciuffo di menta e 2 cannucce.

INGREDIENTI

Rum chiaro, 4/10
Rum scuro, 2/10
Soda, 4/10
Lime, 1/2
Hierbabuena o menta, 2 ciuffi
Zucchero di canna, 2 cucchiai
Ananas,1 fetta
Fragole, 2-3

PER DECORARE:

Menta, 1 ciuffo

■ Muddling ■

Nel caso del Jamaican Mojito, così come del Mint Julep (vedi p. 150) e del Mojito (vedi p. 230), si richiede di pestare alcuni ingredienti sul fondo del bicchiere in modo da schiacciarli e sminuzzarli; questa semplice pratica viene detta anche muddling. Lo strumento che si usa è appunto il muddler (vedi p. 20), ma si possono utilizzare anche un cucchiaio normale o un mestolo di legno. Gli ingredienti vanno ben schiacciati e amalgamati allo zucchero e al liquore di cui sono imbevuti così da formare una poltiglia che darà poi sapore al drink.

Red Lion

Raffreddate lo shaker e scolate l'acqua in eccesso. ◆ Versatevi il Gin, la spremuta d'arancia, la spremuta di limone e il Grand Marnier. ◆ Shakerate energicamente e filtrate nella coppetta cocktail precedentemente raffreddata. ◆ Decorate con una spirale di scorza d'arancia e una ciliegina rossa.

INGREDIENTI

Gin, 4/10
Grand Marnier, 2/10
Spremuta d'arancia, 2/10
Spremuta di limone, 2/10

PER DECORARE:

Ciliegina rossa, 1
Scorza d'arancia

■ Raffreddare i bicchieri ■

Spesso nelle ricette si consiglia di raffreddare i bicchieri, visto che il bicchiere ghiacciato dà al drink un aspetto più fresco e invitante e aiuta a mantenere il drink fresco più a lungo. Il metodo più semplice consiste nel mettere i bicchieri in frigorifero per 2 ore prima

dell'arrivo degli ospiti. Se però non avete abbastanza spazio in frigorifero, un trucco spesso usato dai barman consiste nel riempire il bicchiere di ghiaccio e acqua per tutta la preparazione del drink, e quindi svuotarlo solo prima di versarvi il cocktail. Se volete dare al bicchiere un aspetto ancora più glaciale, potete brinarlo, un effetto che si ottiene tuffando il bicchiere in acqua e mettendolo nel freezer per mezzora prima di usarlo.

Our Mexicano

Raffreddate lo shaker, eliminando l'acqua in eccesso. ♦ Quindi versatevi gli ingredienti e agitate bene. ♦ Versate nel bicchiere tumbler medio, decorandolo con un ciuffetto di menta fresca, una scorza d'arancia e una ciliegina.

INGREDIENTI

Dry Gin Beefeater, 3/10
Fragola Boero, 1/10
Amaretto di Saronno, 1/10
Peachtree, 2/10
Spremuta d'arancia, 3/10

PER DECORARE:

Ciliegina, 1
Scorza d'arancia
Menta, 1 ciuffetto

■ Bocconcini alla papaia ■

Ingredienti: 250 g di salmone affumicato; 2 papaia; 50 g di caviale; 1 cucchiaio di succo di limone; 1 ciuffo di cerfoglio.

Togliete la buccia alle papaia, tagliatele a metà nel senso della lunghezza e privatele dei semi. Dividetele in circa 20 dadi che bagnerete con il succo di limone. Tagliate le fette di salmone in quadratini di 5 x 3 cm e avvolgete ciascun quadratino intorno a un dada di papaia. Decorate infine ogni bocconcino con del caviale nero e un rametto di cerfoglio, disponeteli su un vassoio e servite.

Casablanca

Raffreddate lo shaker e eliminate l'acqua in eccesso. ♦ Aggiungete il Rum, il succo di pompelmo, il latte di cocco e la granatina, shakerate energicamente e filtrate in un bicchiere da vino rosso o in un calice grande. ♦Decorate con uno spiedino di ciliegina e ananas.

INGREDIENTI

Rum bianco, 4 cl
Succo di pompelmo, 4 cl
Latte di cocco, 4 cl
Granatina, 1 cl

PER DECORARE:

Ananas, 1/4 di fetta
Ciliegine

■ L’altro Casablanca ■

Una versione più alcolica e meno esotica del Casablanca potete prepararla shakerando con il ghiaccio 7,5 cl di Rum bianco, 1,5 cl di Cointreau o Triple Sec, 1,5 cl di Maraschino e 1,5 cl di succo di lime, e filtrando il drink in una coppetta cocktail ghiacciata. Dal sapore rinfrescante, si tratta di un cocktail in cui il sapore dolce e quello agro sono in perfetta armonia.

Dreamsicle

Preparate il drink nello shaker con ghiaccio. ♦ Versatevi l’Amaretto, l’Orange Curaçao, la Vodka alla vaniglia, la crema di latte e il succo d’arancia e shakerate energicamente. ♦ Filtrate in un old fashioned riempito di ghiaccio a cubetti.

INGREDIENTI

Amaretto, 3 cl
Orange Curaçao, 1,5 cl
Vodka alla vaniglia, 1,5 cl
Crema di latte, 6 cl
Succo d’arancia, 6 cl

■ Tartellette al gorgonzola ■

Ingredienti: 100 g di formaggio gorgonzola; 200 g di mascarpone; noci; pistacchi; 1 ciuffo di prezzemolo; sale e pepe.

Mettete in una terrina il gorgonzola e il mascarpone e lavorateli finché non otterrete un composto liscio e omogeneo. Unitevi il prezzemolo tritato finemente e spolverate di sale e pepe. Farcite con il composto le tartellette aiutandovi con una tasca da pasticciere con la bocchetta sagomata. Decorate ciascuna tartelletta con 1/2 gheriglio di noce e un pistacchio e servite subito.

Royal Cocktail

Raffreddate lo shaker e eliminate l’acqua in eccesso.♦Versatevi il Blue Curaçao, la Crème de Bananes, il succo di limone e l’acquavite. ♦ Shakerate energicamente e filtrate in una coppetta cocktail.♦Decorate con una fettina di limone e una ciliegina.

INGREDIENTI

Blue Curaçao, 2 cl
Crème de Bananes, 2 cl
Acquavite di grano, 2 cl
Succo di limone, 2 cl

PER DECORARE:

Limone, 1 fettina
Ciliegina, 1

■ Tartine alle punte di asparagi ■

Ingredienti: 250 g di pancarrè al latte; 70 g di punte di asparagi; 100 g di burro; 1 cucchiaino di senape dolce; 1 ciuffetto di prezzemolo; 1 ciuffetto di erba cipollina; sale.

Lessate in acqua salata le punte di asparagi. Tritate finemente il prezzemolo e incorporatelo al burro lasciato ammorbidire a temperatura ambiente, insieme alla senape e a un pizzico di sale. Ritagliate nel pancarrè 20-25 tartine rettangolari e nappatele con il burro aromatico. Ponete su ciascuna tartina 3 punte di asparagi, legate con fili d'erba cipollina, disponete le tartine su un vassoio e servite.

Japanese Slipper

Raffreddate lo shaker, poi eliminate l'acqua in eccesso. ♦ Versate il Midori, il succo di limone e il Cointreau e shakerate energicamente. ♦ Filtrate versando nella coppetta cocktail precedentemente raffreddata. ♦ Decorate con un pezzetto di fetta di melone brinata al miele.

INGREDIENTI

Midori, 3 cl
Cointreau, 3 cl
Succo di limone, 3 cl

PER DECORARE:

Melone, 1 pezzetto di fetta
Miele

■ Sushi di pesce spada ■

Ingredienti: 100 g di pesce spada affumicato; 1 avocado; 1 cipolla bianca; 1 pomodoro; 1 limone; 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva; sale.

Sbucciate l'avocado, tagliatelo a cubetti e mettetelo in una terrina con il succo di 1/2 limone. Mescolate leggermente, quindi unitevi la cipolla e il pomodoro tagliati a cubetti. Spolverizzate di sale, spruzzate con il succo del restante 1/2 limone e mescolate ancora finché gli ingredienti non saranno ben amalgamati. Stendete le fette del pesce spada e

mettete su ciascuna un cucchiaio di ripieno. Formate dei piccoli rollè arrotolando le fette dal lato più lungo, condite con un filo d'olio e servite.

Angel Kiss

Preparatelo direttamente nel tumbler alto in cui avrete messo dei cubetti di ghiaccio. ♦ Versatevi lo Scotch Whisky, il succo d'arancia e il Cointreau e miscelate con lo stirrer. ♦ Servite decorando con una foglia di menta fresca.

INGREDIENTI

Scotch Whisky, 2/10
Cointreau, 3/10
Succo d'arancia, 5/10

PER DECORARE:

Menta, alcune foglie

■ Bignè al prosciutto ■

Ingredienti: 100 g di prosciutto cotto; 200 g di farina; 4 uova; 100 g di burro; 50 g di parmigiano grattugiato; qualche filetto di acciuga; olio di semi; sale.

Mettete in una casseruola sul fuoco 1/4 di l di acqua, il burro e un pizzico di sale; portate a bollore, quindi unitevi la farina tutta insieme, mescolando energicamente per evitare la formazione di grumi. Togliete la pasta dal fuoco, lasciatela riposare 5 minuti, quindi aggiungete il primo uovo. Amalgamate bene, lasciate riposare altri 5 minuti, poi integrate il secondo uovo e così via per le altre uova. Aggiungetevi poi il parmigiano, il prosciutto e le acciughe tritati finemente e mescolate bene finché tutti gli ingredienti non saranno ben amalgamati. Riscaldate abbondante olio in una padella e friggetevi 3 o 4 bignè per volta; fateli poi asciugare su un foglio di carta assorbente, disponeteli su un vassoio e serviteli subito.

Woodward

Preparate il drink nello shaker con ghiaccio.♦Versatevi lo Scotch Whisky, il succo di pompelmo e il Vermouth dry e shakerate energicamente. ♦ Filtrate nella coppetta cocktail precedentemente raffreddata.

INGREDIENTI

Scotch Whisky, 4,5 cl
Vermouth dry, 1,5 cl
ucco di pompelmo, 1,5 cl

■ Crostini con il pompelmo ■

Ingredienti: pancarrè; 2 pompelmi; 100 g di formaggio olandese; 1 cucchiaio di groviera grattugiato; 1 tuorlo d'uovo; 2 cucchiai di panna; burro; sale e pepe.

Versate il succo dei pompelmi in una piccola casseruola e unitevi una noce di burro, il formaggio olandese e il groviera grattugiati. Spolverizzate con il sale e il pepe e mescolate bene. Integratevi la panna e fate cuocere per 10 minuti continuando sempre a mescolare. Spegnete il fuoco, aggiungete al composto il tuorlo sbattuto, quindi rimettete sul fuoco e continuate a mescolare finché non otterrete una crema liscia e omogenea. Tagliate le fette di pancarrè a rettangoli, spalmatevi la crema e metteteli a gratinare in forno a 180 °C per 15 minuti. Disponete i crostini su un vassoio e serviteli caldi.

Champs-Elysées

Raffreddate lo shaker e eliminate l'acqua in eccesso. ♦ Versatevi il Cognac, la Chartreuse verde, l'Angostura e il succo di limone. ♦ Shakerate energicamente per 8-10 secondi. ♦ Filtrate in una coppetta cocktail e decorate con una fettina di limone e un ciuffetto di erba

Luisa.

INGREDIENTI

Cognac, 2-3 cl
Chartreuse verde, 1 cl
Angostura, 1 spruzzo
Succo di limone, 1 cl

PER DECORARE:

Limone, 1 fetta
Erba Luisa, 1 ciuffetto

■ Pâté di storione ■

Ingredienti: 800 g di storione, 200 g di panna, 60 g di burro, Spumante, sale, pepe.

Pulite il pesce, eliminate la testa e le viscere, sfilettatelo e tagliatelo a pezzetti. Mescolate 2 tazze di Spumante con un pizzico di sale, una macinata di pepe e ricoprite completamente lo storione. Lasciatelo riposare nella marinata di Spumante per circa 2 ore in frigorifero e, trascorso il tempo necessario, sgocciolatelo bene e frullatelo insieme al burro. Mescolate delicatamente e unite anche la panna semimontata cercando di ottenere un composto omogeneo. Servite il pâté dopo averlo lasciato raffreddare in frigorifero per circa 30 minuti e accompagnatelo con crostini di pane nero e di pane bianco e riccioli di burro.

Beer Buster

Versate la Vodka e il Tabasco in un tumbler medio ghiacciato. ◆ Aggiungete lentamente la birra o l'ale a completare.

INGREDIENTI

Vodka ghiacciata, 4,5 cl
Tabasco, 2 gocce
Birra molto fredda o ale

■ Torta salata alla crescenza ■

Ingredienti: 250 g di pasta frolla confezionata; 300 g di pomodori verdi; 200 g di crescenza; 100 g di parmigiano grattugiato; 2 cipolle bianche; 2 uova; 1 ciuffetto di basilico; fagioli secchi; sale e pepe.

Stendete la pasta finché non diventa molto sottile, quindi foderatevi uno stampo da crostate imburrato. Coprite con carta da forno e disponeteci sopra dei fagioli secchi. Mettete in forno caldo a 180 °C per 10 minuti. Togliete i fagioli e la carta e infornate di nuovo per altri 10 minuti. Lavate i pomodori verdi, asciugateli bene e affettateli sottilmente togliendo i semi. Sbattete le uova e lavoratele con la crescenza finché non

formeranno un composto omogeneo. Regolate di sale e pepe. Tritate la cipolla con il ciuffetto di basilico. Disponete le fette di pomodoro sul fondo della crostata. Spolverizzate con il trito di cipolla e basilico, quindi coprite con la crema di crescenza e uovo. Cospargete di parmigiano grattugiato e infornate di nuovo per 40 minuti. Togliete dal forno, tagliate la torta a quadratini e servite.

Fog Cutter

Mettete 6-7 cubetti di ghiaccio nel mixing glass e versatevi il Rum, il Cognac, il succo di limone e quello d'ananas, aggiungendovi qualche goccia di Grand Marnier. ◆ Mescolate leggermente con lo stirrer e filtrate nella coppetta cocktail. ◆ Decorate con una ciliegina rossa.

INGREDIENTI

Rum, 2/10
Cognac, 3/10
Succo di limone, 2/10
Succo d'ananas, 3/10
Grand Marnier, alcune gocce

PER DECORARE:

Ciliegina rossa, 1

■ Palline di caprino ■

Ingredienti: 300 g di formaggio di capra; 1 fico; 5 gherigli di noce; 10 mandorle; 1 cucchiaio di prezzemolo tritato; paprica in polvere; sale e pepe.

Mettete il caprino in una ciotolina e ammorbiditelo lavorandolo con una forchetta. Integratevi 1 presa di paprica, un pizzico di sale e 1 macinata di pepe. Tostate le mandorle in una padella antiaderente, quindi lasciatele raffreddare. Tritatele insieme ai gherigli di noce e mescolatele con il prezzemolo tritato. Sbucciate il fico e spezzettatelo. Formate una pallina di formaggio, fatevi un incavo con la punta del dito e mettetevi dentro un pezzettino di fico. Richiudete la pallina e passatela nel trito di mandorle e noci. Disponete le palline su un piatto e servite.

Mint Julep

Mettete le foglie di menta sul fondo di un old fashioned e pestatele insieme allo zucchero bagnato con un cucchiaio di acqua. ◆ Riempite il bicchiere con il ghiaccio tritato, aggiungete il Bourbon e mescolate con lo stirrer. ◆ Decorate con il ciuffetto di menta e 2 cannucce.

INGREDIENTI

Bourbon, 7,5 cl
Menta fresca, 12 foglie
Zucchero, 1 cucchiaio
Ghiaccio tritato

<u>PER DECORARE:</u>

Menta, 1 ciuffo

■ Canapè alla mousse di granchio ■

Ingredienti: 250 g di pancarrè al latte; 80 g di polpa di granchio in scatola; 100 g di patate lesse; 1 cetriolo; 1/2 dl di panna fresca; 30 g di burro; paprica; 20-25 foglioline di menta; sale.

Passate al mixer la polpa di granchio e amalgamatela con le patate lesse e il burro, ripassando tutto al mixer fino a ottenere una crema omogenea. Aggiustate di sale e insaporite con la paprica. Montate la panna e amalgamatela al composto delicatamente, facendo attenzione a non smontarla. Tagliate 20-25 canapè con uno stampino rotondo, nappateli con la mousse e guarnite ciascuno con una fettina di cetriolo e una fogliolina di menta.

Green Love

Bagnate il bordo della coppetta cocktail con il succo di limone, quindi passatela nello zucchero così da formare una crusta di circa 2 mm. ♦ Versate il Cognac, il succo di limone, il liquore al kiwi e quello al mandarino nello shaker con ghiaccio e agitate energicamente. ♦ Filtrate nella coppetta cocktail facendo attenzione alla crusta e decorate con uno spicchio di lime sul bordo.

INGREDIENTI

Cognac, 1 cl
Liquore al kiwi, 2 cl
Liquore al mandarino, 2 cl
Succo di limone, 2 cl

PER DECORARE:

Zucchero
Lime, 1 spicchio

■ Bignè al limone ■

Ingredienti: 20 gusci di bignè; 5 limoni; 100 cl di latte; 3 uova; 400 g di zucchero; 150 g di farina; 4 cucchiai di panna montata; zucchero a velo.

Grattugiate la scorza dei limoni e mettetela in una tazzina con poco latte. In una ciotola sbattete i tuorli d'uovo e lavorateli con lo zucchero finché non formeranno una crema spumosa. Aggiungete quindi il latte tiepido a filo; unitevi poi poco alla volta la farina, mescolando bene per evitare la formazione di grumi. Versate il composto in una casseruola, che metterete sul fuoco basso. Portate a ebollizione, lasciate raffreddare e aggiungetevi la scorza dei limoni bagnata con il latte. Unite la panna alla crema di limone e farcite i bignè; disponeteli su un vassoio e spolverizzateli con lo zucchero a velo.

Volga

Raffreddate lo shaker e scolate l'acqua in eccesso. ♦ Versatevi la Vodka, il succo d'ananas e il succo d'arancia, aggiungendo qualche goccia di granatina e uno spruzzo di aperol. ♦ Shakerate brevemente e filtrate nella coppetta cocktail precedentemente raffreddata. ♦ Decorate con un triangolino di ananas.

INGREDIENTI

Vodka, 6/10
Succo d'ananas, 2/10
Succo d'arancia, 2/10
Granatina, alcune gocce
Aperol, 1 spruzzo

<u>PER DECORARE:</u>

Ananas, 1 triangolino

■ Vol-au-vent alla Vodka ■

Ingredienti: 12 vol-au-vent freschi già pronti; 50 g di uova di lompo; 1 vasetto di maionese; 1 cucchiaino di senape dolce; qualche goccia di ketchup; 1 cucchiaino di Vodka; 1 tazzina di panna fresca; 1 rametto di aneto.

In una ciotola lavorate con una piccola frusta la maionese, la senape e il ketchup. Unitevi la Vodka e la panna montata a neve ferma. Mescolate bene tutti gli ingredienti, quindi lasciate riposare la salsa in frigorifero. Scaldate i vol-au-vent nel forno già caldo per qualche minuto; sfornate e farcite con la crema alla Vodka. Decorate ciascun vol-au-vent con delle uova di lompo e un ciuffetto di aneto, disponete su un vassoio e servite subito.

Cherokee

Preparate questo cocktail direttamente nel tumbler "on the rocks", miscelando gli ingredienti con lo stirrer. ♦ Decorate il bicchiere con una spirale di scorza di limone, una ciliegina rossa e un ciuffetto di menta. ♦ Servite con una cannuccia. ♦ Il nome allude al colore ambrato, che richiama la carnagione degli indiani Cherokee.

INGREDIENTI

Dry Gin Bosford, 3/10
Bitter Campari, 1,5/10
Aperol, 1,5/10
Succo d'arancia, 2/10
Succo di pompelmo, 2/10
Amarena, 2 gocce

<u>PER DECORARE:</u>

Scorza di limone, 1 spirale
Ciliegina rossa, 1
Menta, 1 ciuffo

Frittata alla menta

Ingredienti: 4 uova; 150 g di scamorza affumicata; 1 ciuffetto di menta; noce moscata; olio extravergine d’oliva; sale e pepe.

Rompete le uova in una ciotola e sbattetele con la scamorza affumicata tagliata a pezzetti piccoli, le foglioline di menta spezzettate, una grattugiata di noce moscata, sale e pepe. Amalgamate bene, quindi versate l’impasto in una teglia antiaderente e cuocete in forno a 200 °C per 20 minuti. Sfornate, lasciate intiepidire, quindi tagliate la frittata a bocconcini e servite.

Lemon Drop Cocktail

Passate lo spicchio di limone sul bordo della coppetta cocktail precedentemente raffreddata e brinate con lo zucchero. ◆ Shakerate energicamente tutti gli ingredienti con il ghiaccio e filtrate nella coppetta facendo attenzione alla crusta.

INGREDIENTI

Vodka lemon, 4,5 cl
Cointreau o Triple Sec, 1,5 cl
Spremuta di limone, 3 cl
Sciroppo di zucchero, 1,5 cl

PER LA CRUSTA:

Limone, 1 spicchio
Zucchero

■ Insalata di lattuga e pere ■

Ingredienti: 200 g di foglie tenere di lattuga; 2 pere; 2 costole di sedano; 12 gherigli di noce; 100 g di parmigiano; 1 cucchiaio di senape; aceto; olio extravergine d’oliva; sale.

Lavate le foglie tenere di lattuga e sgrondatele bene. Disponetele su un piatto da portata, quindi unitevi le pere e il sedano tagliati a fettine sottili. Cospargete con i gherigli di noce tritati grossolanamente e il parmigiano a scaglie. In una ciotolina, emulsionate la senape con un cucchiaino di aceto e un pizzico di sale. Integratevi 8 cucchiai di olio versandolo a filo. Condite l’insalata con la vinaigrette e servite.

Chicago Cocktail

Raffreddate il mixing glass e scolate l’acqua in eccesso. ♦ Versatevi l’Acquavite, il Curaçao e l’Angostura e mescolate bene. ♦ Brinate con lo zucchero una coppetta cocktail e versatevi il drink.

INGREDIENTI

Acquavite, 6 cl
Orange Curaçao, 2 cl
Angostura, 1 spruzzo

PER LA CRUSTA:

Zucchero

■ Mini rollè di melanzane ■

Ingredienti: 200 g di melanzane; 80 g di pancetta; 130 g di mozzarella; parmigiano grattugiato; pane grattugiato; 1 spicchio d'aglio; 1 cucchiaio di prezzemolo tritato.

Tagliate le melanzane a fette di 1/2 cm. Sbollentatele in poca acqua salata per 5 minuti, scolatele e distendetele su un canovaccio ad asciugare. Farcite ciascuna fetta (o metà fetta, se troppo grosse) con una fettina di pancetta e un dado di mozzarella, spolverizzate con un trito di prezzemolo e aglio e arrotolate. Disponete i rollè su una teglia foderata con carta da forno, spolverizzate con il pane grattugiato e il parmigiano, condite con un filo d'olio e infornate a 180 °C per 30 minuti. Sfornate, lasciate intiepidire e servite.

Zoom

Raffreddate lo shaker e eliminate l'acqua in eccesso. ♦ Versatevi tutti gli ingredienti e shakerate energicamente. ♦ Filtrate nella coppetta cocktail e decorate con una scorza di limone.

INGREDIENTI

Cherry Brandy, 2 cl
Vermouth rosso, 2 cl
Vermouth dry, 2 cl

PER DECORARE:

Scorza di limone

■ Pennette al pesce spada ■

Ingredienti: 400 g di pennette rigate; 400 g di pesce spada; 400 g di ciliegini; alcune foglie di basilico; 2 spicchi d'aglio; 1 cipolla; 1/2 bicchiere di vino bianco; olio extravergine d'oliva; sale e pepe.

Tritate l'aglio e la cipolla e fateli dorare in una casseruola con qualche cucchiaio di olio. Aggiungetevi il pesce spada tagliato a dadi, fatelo insaporire, quindi unitevi i ciliegini tagliati in 4 parti. Condite con sale e pepe e spolverizzate con il basilico tritato. Versatevi il vino e lasciate evaporare. Fate andare per 10 minuti a fiamma allegra. Lessate la pasta al dente, scolatela e aggiungetela alla salsa. Fatela insaporire mescolando bene, quindi servite.

Twin Hills

Raffreddate lo shaker e scolate l'acqua in eccesso. ♦ Versatevi il Rye, il Bénédictine, lo sciroppo di zucchero, la spremuta di limone e quella di lime. ♦ Shakerate energicamente e filtrate nella coppetta cocktail precedentemente raffreddata. ♦ Servite con le fette di limone e di lime sulla superficie del drink.

INGREDIENTI

Rye Whisky, 6 cl
Bénédictine, 1,5 cl
Spremuta di limone, 0,7 cl
Spremuta di lime, 0,7 cl
Sciroppo di zucchero, 0,7 cl

PER DECORARE:

Limone, 1 fetta
Lime, 1 fetta

■ Tartellette di avocado ■

Ingredienti: 16 tartellette già pronte; 4 formaggini petit-suisse; 2 avocado; panna; 1 cucchiaino di succo di limone; 1 ciuffetto di basilico; sale e pepe.

Sbucciate gli avocado, tagliateli a dadi e passateli al frullatore con il succo di limone filtrato. In una ciotolina, amalgamate i formaggini con la panna finché non otterrete un composto cremoso, quindi incorporatevi l'avocado e condite con il sale e il pepe. Farcite le tartellette con il composto, disponetele su un vassoio e decorate ciascuna tartelletta con una foglia di basilico.

La Même Chose

Preparate il cocktail nello shaker con ghiaccio. ♦ Versatevi tutti gli ingredienti e agitate energicamente. ♦ Filtrate nella coppetta cocktail e decorate con una scorza di limone.

INGREDIENTI

Drambuie, 2 cl
Whisky, 2 cl
Vermouth rosso, 1 cl
Succo d'arancia, 1 cl
Albume, 1
Angostura, 1 spruzzo

PER DECORARE:

Scorza di limone

■ Bocconcini di pesce ■

Ingredienti: 300 g di filetti di salmone; 300 g di filetti di rombo; 2 cucchiai di salsa di soia; 1 cucchiaino di semi di sesamo; 1 cespo di valeriana; 1 limone; 1 pompelmo rosa; olio extravergine d'oliva; sale e pepe rosa.

Tagliate i filetti di pesce a tocchetti. Preparate una marinata mescolando 2 cucchiai di olio con la salsa di soia, il succo di limone e i semi di sesamo. Disponete i pezzetti di pesce in un piatto fondo, irrorateli con la marinata e lasciate riposare per almeno 1 ora in frigorifero. Mondate e lavate l'insalata, tagliatela a listarelle, ponetela su un ampio vassoio e distribuitevi i bocconcini di salmone e rombo infilzati con degli stecchini colorati. Aggiungete in ultimo gli spicchi di pompelmo rosa e decorate con le scorze degli agrumi tagliate a spirale.

Cosmopolitan

Raffreddate lo shaker e eliminate l'acqua in eccesso. ♦ Versatevi la Vodka, il succo di mirtillo, il Triple Sec e il lime. ♦ Shakerate energicamente e filtrate in una coppetta cocktail precedentemente raffreddata. ♦ Se preferite una versione più "long" (4/10 di Vodka, 4/10 di mirtillo, 2/10 di lime, 1 schizzo di Cointreau), dovete servire il drink nel tumbler. ♦ Drink fresco ma di un certo tenore alcolico, facile anzi elementare nella preparazione, il "Cosmo" si è affermato nell'ambito della comunità gay del Massachusetts, per poi espandersi a macchia d'olio da una costa all'altra degli Stati Uniti e ora nel resto del mondo.

INGREDIENTI

Vodka, 4/10
Triple Sec, 2/10
Succo di mirtillo, 3/10

Succo di lime, 1/10

■ Stuzzichini all'arancia ■

Ingredienti: pancarrè; 2 arance; olive nere snoc ciolate; origano.

Scegliete delle arance non trattate, lavatele bene e tagliatele a rondelle sottili. Tagliate ciascuna fettina a metà e disponetela su una tartina rettangolare di pancarrè. Aggiungete un'oliva e una spolverata d'origano e servite.

Hot Pants

Passate lo spicchio di limone sul bordo dell'old fashioned e brinate il bicchiere con il sale. ♦ Raffreddate lo shaker e eliminate l'acqua in eccesso. ♦ Versatevi tutti gli ingredienti e shakerate energicamente. ♦ Filtrate nell'old fashioned riempito di cubetti di ghiaccio.

INGREDIENTI

Tequila, 4,5 cl
Distillato alla menta, 1,5 cl
Succo d'uva, 1,5 cl
Zucchero a velo, 1 cucchiaino

Per la crusta:

Limone, 1 spicchio
Sale

■ Assaggi di robiola ■

Ingredienti: pancarrè; 200 g di robiola; noci; 1 cucchiaio di pinoli tritati; 1/2 bicchierino di Brandy; pepe.

Mettete la robiola in una terrina e lavoratela bene per ammorbidirla. Aggiungetevi il Brandy e unitevi 4 gherigli di noce e i pinoli tritati. Spolverate con un pizzico di pepe e mescolate bene tutti gli ingredienti, finché non saranno ben amalgamati. Tagliate il pancarrè a quadratini, spalmatevi la crema di robiola e decorate ciascuna tartina con 1 gheriglio di noce.

Biarritz

Raffreddate lo shaker e scolate l'acqua in eccesso. ♦ Versatevi il Brandy, il Cointreau e il succo d'ananas e shakerate energicamente. ♦ Filtrate nella coppetta cocktail precedentemente raffreddata. ♦ Decorate con un dado di ananas.

INGREDIENTI

Brandy, 3/10
Cointreau, 2/10
Succo d'ananas, 5/10

PER DECORARE:

Ananas, 1 dado

■ Insalata di gamberetti al cocco ■

Ingredienti: 1/2 kg di gamberetti lessati e sgusciati; 4 uova sode; 50 g di piselli lessati; 50 g di cocco secco; 1 cipolla; 1 spicchio d'aglio; 1 limone; 1 cucchiaio di prezzemolo tritato; 1/2 cucchiaino di zenzero in polvere; 1 peperoncino verde; sale e pepe.

Schiacciate lo spicchio d'aglio e tagliate la cipolla a fettine sottili. Private il peperoncino dei semi e tagliatelo a listarelle. Mettete nel blender il cocco secco con 1 bicchiere

d’acqua e frullate. Unitevi prima l’aglio, la cipolla e il peperoncino, quindi lo zenzero, il succo di limone, il sale e il pepe. Frullate bene in modo da amalgamare tutti gli ingredienti. Sgusciate le uova sode, tagliatele a spicchietti e disponetele su un piatto; mettetevi al centro i gamberetti e i piselli. Condite con la salsa, spolverate con il prezzemolo tritato e lasciate riposare in frigo per 2 ore.

Carlis

Raffreddate lo shaker e poi scolate l’acqua in eccesso. ♦ Versatevi il Gin, la Vodka, il Passoâ, il Banana Camel e il succo tropicale. ♦ Shakerate bene e versate il tutto nel tumbler alto riempito di cubetti di ghiaccio. ♦ Decorate il tumbler con uno spicchio di ananas, un mandarino cinese e una ciliegina. ♦ Servite con due cannucce.

INGREDIENTI

Dry Gin Gordon’s, 3/10
Vodka alla pesca Artic, 2/10
Passoâ, 1/10
Banana Camel, 2/10
Succo tropicale, 2/10

PER DECORARE:

Ananas, 1 spicchio
Ciliegina, 1
Mandarino cinese, 1

■ Canapè all’avocado ■

Ingredienti: 250 g di pancarrè al latte; 1 avocado maturo; 70 g di gorgonzola; 2 limoni; un ciuffo di menta; 1 spicchio d’aglio; 1/2 cucchiaino di salsa Worcester; sale e pepe.

Aprite l’avocado, toglietegli il nocciolo, sbucciatelo, tagliatelo a pezzetti e passatelo al mixer con il succo di un limone, il gorgonzola spezzettato, le foglie di menta spezzettate (lasciatene 20-25 per guarnizione), la salsa Worcester, lo spicchio d’aglio, un pizzico di pepe e uno di sale. Frullate fino a ottenere una crema omogenea. Tagliate il pancarrè al latte con uno stampino rotondo. Spalmate ogni canapè con la crema e guarnite ciascuno con 1/4 di fettina di limone e una fogliolina di menta.

Long drinks

Sommario

John Collins

Differisce dal Gin Fizz (vedi p. 172) non nelle dosi, ma nel procedimento: il John Collins si prepara direttamente nel bicchiere tumbler medio, "on the rocks", laddove il Gin Fizz va shakerato. ♦ Probabilmente l'inventore fu un tale Collins, un cameriere che lavorava in un locale londinese, il Limmer's, alla fine del XIX secolo. ♦ Mettete dunque 2-3 cubetti di ghiaccio nel tumbler. ♦ Quindi versatevi il Gin, il succo di limone e lo sciroppo di zucchero. ♦ Colmate con la soda e decorate con una ciliegina al Maraschino e una fettina di limone. ♦ Servite con la cannuccia.

INGREDIENTI

Gin, 3/10
Succo di limone, 2/10
Sciroppo di zucchero, 1/10
Soda, 4/10

PER DECORARE:

Ciliegina al Maraschino, 1
Limone, 1 fetta

■ Olive piccanti ■

Ingredienti: 400 g di olive nere giganti in salamoia; 1/2 peperoncino; 2 spicchi d'aglio;

scorza di limone e arancia non trattate; olio extravergine d’oliva; un ciuffetto di prezzemolo.

Sgocciolate le olive e incidetele leggermente, quindi mettetele a marinare in un barattolo con abbondante olio, il peperoncino fatto a pezzetti, l’aglio affettato a listarelle sottili, la scorza di limone e d’arancia finemente tritata. Lasciate riposare per 24 ore nel barattolo coperto, scuotendolo ogni tanto. Prima di servire, spolverate con un trito di prezzemolo.

Gin Fizz

ll Gin Fizz nasce negli Stati Uniti negli anni Venti, all’epoca del Charleston; si tratta di un drink che si può bere in qualsiasi occasione, tranne che come aperitivo. ♦ Per prepararlo, raffreddate innanzitutto lo shaker e scolate l’acqua in eccesso. ♦ Versatevi quindi il Gin, il succo di limone e lo zucchero e shakerate bene. ♦ A questo punto versate nel tumbler alto e terminate con la soda. ♦ Se volete, decorate il bicchiere con una fetta di limone e una ciliegina.

INGREDIENTI

Gin, 3/10
Succo di limone, 2/10
Zucchero liquido, 1/10
Soda, 4/10
Limone, 1 fetta (facoltativa)
Ciliegina, 1 (facoltativa)

■ Vol-au-vent alla polpa di granchio ■

Ingredienti: 12 piccoli vol-au-vent; 300 g di polpa di granchio in scatola; 4 uova; 2 tuorli d’uovo; 2 cucchiai di panna; cerfoglio; 10 g di burro; sale e pepe.

Fate scaldare il burro in una padella antiaderente; quando è fuso, unitevi le uova e i tuorli sbattuti. Lasciate rapprendere, quindi aggiungetevi la polpa di granchio sbriciolata e la panna. Condite con sale e pepe e farcite i vol-au-vent precedentemente riscaldati con la crema che avrete ottenuto. Spolverizzate con il cerfoglio tritato finemente, disponete su un vassoio e servite.

Long Island Iced Tea

Miscelate con lo stirrer direttamente nel tumbler medio – in cui avrete messo abbondante ghiaccio – Rum, Gin, Vodka, Tequila e succo di limone. ♦ Colmate il bicchiere con Coca Cola e mescolate ancora. ♦ Guarnite il tumbler con una fettina di lime e servite con stirrer e cannucce.

INGREDIENTI

Rum bianco, 1/10
Gin, 1/10
Vodka, 1/10
Tequila, 1/10
Sour mix (succo di limone zuccherato), 2/10
Coca Cola, 4/10

PER DECORARE

Lime, 1 fetta

■Foglie di salvia dorate ■

Ingredienti: 20 foglie di salvia grandi e sane; 1 uovo; farina; provolone dolce; olio

extravergine d’oliva; sale.

Lavate le foglie di salvia e fatele asciugare bene. Tuffatele nell’uovo sbattuto con il sale, quindi sgocciolatele e passatele nella farina. Friggetele in abbondante olio extravergine d’oliva molto caldo e fatele asciugare su un foglio di carta da cucina. Disponetele su un piatto da portata accompagnate dal provolone tagliato a tocchetti e servite.

Trinidad

Miscelate con lo stirrer direttamente nel tumbler alto – dove avrete messo abbondante ghiaccio – la Vodka, il Cointreau, il Vermouth dry, il succo d’arancia e il succo d’ananas. ♦ Decorate il bicchiere con uno spicchio d’ananas e servite con due cannucce.

INGREDIENTI

Vodka Keglevich, 4/10
Cointreau, 2/10
Vermouth dry, 2/10
Succo d’arancia, 1/10
Succo d’ananas, 1/10

PER DECORARE

Ananas, 1 spicchio

■ Spiedini arcobaleno ■

Ingredienti: 200 g di ananas; 200 g di peperoni gialli e rossi; 200 g di emmental; 200 g di prosciutto crudo tagliato a fette spesse; 4 ci polle; 1 uovo; pangrattato; farina; basilico; olio extravergine d’oliva; sale e pepe.

Tuffate i peperoni e le cipolle in poca acqua bollente, fateli ammorbidire leggermente, quindi scolateli e lasciateli raffreddare. Tagliate tutti gli ingredienti a dadi di 2 cm, quindi infilzateli nei bastoncini di legno alternandoli e facendo attenzione all’effetto cromatico. Sbattete l’uovo con il sale e il pepe, tuffateci gli spiedini, quindi passateli leggermente sul pangrattato. Friggeteli in abbondante olio molto caldo, fateli sgocciolare sulla carta da cucina e serviteli caldi.

Punch all’Ananas e al Limone

Mettete in un bowl il Rum, lo sciroppo di zucchero, il succo d’ananas e quello di lime,

aggiungete la vaniglia e mescolate♦ Togliete la buccia all’arancia, al mango, alla banana e alle fette di ananas, tagliate tutta la frutta a dadi e immergetela nel liquido♦ Fate raffreddare per qualche ora.♦Togliete la vaniglia e distribuite la frutta e il drink nei tumbler alti♦ Decorate con i fiori di ibisco, una cannuccia e uno stirrer per la frutta.♦Long drink perfetto per le calde sere estive.

INGREDIENTI

PER DECORARE

Fiori di ibisco

■ Crostini alla mostarda ■

Ingredienti: 4 fette di pane; 130 g di mascarpone; 1/2 barattolo di mostarda (190 g).

Tagliate ciacuna fetta di pane in 3 o più parti (a seconda della grandezza). Disponete i crostini su una teglia da forno e mettete in forno caldo per pochi minuti, girando le fettine una volta per tostarle da entrambe le parti. Toglietele dal forno e spalmatevi sopra il mascarpone. Tagliate a piacere a pezzetti o a fettine i frutti della mostarda e disponeteli sui crostini. Servite subito.

Salty Dog

Ponete dei cubetti di ghiaccio nello shaker, quindi versate prima la Vodka poi il succo di pompelmo; shakerate energicamente. ♦ Bordate il tumbler medio con una crusta di sale e versatevi direttamente il drink, senza filtrare.

INGREDIENTI

Vodka, 4,5 cl
Succo di pompelmo, 10,5 cl
Sale

■Farfalle acciughe e mozzarella ■

Ingredienti: 400 g di farfalle; 100 g di acciughe sotto sale; 200 g di mozzarella; 1 ciuffetto di prezzemolo; una spruzzata di vino bianco secco; olio extravergine d'oliva; origano; sale.

Mentre lessate le farfalle, lavate bene le acciughe e spezzettatele. Fate riscaldare in una padella 5 cucchiai d'olio, quindi aggiungetevi le acciughe e fatele cuocere, mescolando continuamente finché non si saranno disfatte. Spruzzate con il vino bianco e lasciate

evaporare a fuoco allegro. Scolate la pasta al dente e fatela saltare nella padella con la salsa di acciughe. Versate le farfalle in una zuppiera e unitevi la mozzarella tagliata a dadini. Spolverizzate con l'origano e il prezzemolo tritato e servite.

Garibaldi

Preparate questo long drink direttamente nel tumbler alto colmo di ghiaccio, versandovi prima il Bitter, quindi il succo d'arancia e mescolando con lo stirrer. ♦ Guarnite il bicchiere con 1/2 fetta d'arancia.

INGREDIENTI

Bitter Campari, 3/10
Succo d'arancia, 7/10
Arancia, 1/2 fetta

■ Pizzette Napoli ■

Ingredienti: 250 g di pasta sfoglia confezionata; 30 cl di passata di pomodoro; 100 g di mozzarella; alcune foglie di basilico; 1 cucchiaio di capperi sotto sale; 1/2 vasetto di filetti di acciughe sottolio; olio extravergine d'oliva; origano; sale.

Stendete la sfoglia su un piano da lavoro e con degli stampini rotondi ricavatevi 20-25 pizzette. Schiacciatele al centro con le dita e bucherellatele con una forchetta. Versate la passata di pomodoro in una ciotolina, salatela e conditela con l'olio extravergine d'oliva. Distribuitela sulle pizzette e decorate con 1 o 2 capperi oppure con un filetto d'acciuga. Spolverizzate con un pizzico d'origano e infornate a 200 °C per 8 minuti. Togliete le pizzette dal forno, distribuitevi la mozzarella tagliata a dadini e cuocete per altri 2 minuti. Decorate con una fogliolina di basilico.

Applejack Collins

Raffreddate lo shaker ed eliminate il ghiaccio in eccesso ♦ Versatevi l'Applejack, il succo di limone e lo sciroppo di zucchero e shakerate energicamente. ♦ Filtrate in un tumbler alto riempito di cubetti di ghiaccio. ♦ Colmate con la soda o il seltz e mescolate leggermente. ♦ Decorate il bicchiere con alcune sottili fette di mela.

INGREDIENTI

Applejack, 6 cl
Spremuta di limone, 1,5 cl
Sciroppo di zucchero, 1,5 cl
Soda o seltz

PER DECORARE

Mela, 2 o 3 fette sottili

■ Bignè al sapore di mare ■

Ingredienti: 20 bignè; 20 asparagi; 20 cozze; 10 cl di vino bianco secco; 2 tuorli d'uovo; 1cucchiaio di parmigiano grattugiato; 50 g di burro; sale e pepe.

Pulite gli asparagi separando i gambi dalle punte. Spezzettate i gambi e lessateli in poca acqua salata. Lessate anche le punte immergendole in acqua salata per 5 minuti; scolatele e tenetele da parte. Passate i gambi al mixer e amalgamate la crema ottenuta con i tuorli sbattuti, il parmigiano e un pizzico di sale e pepe. In una padella capiente, fate riscaldare il burro e unitevi le cozze; fatele aprire a fuoco vivo. Salate e pepate, quindi versatevi il

vino e lasciatelo evaporare finché non sarà ridotto a metà. Incorporate il liquido di cottura delle cozze alla crema di asparagi; fatela addensare a fuoco basso quindi usatela per farcire i bignè. Mettete una cozza in ciascun bignè e decorate in superficie con una punta di asparago.

Planter's Punch

Raffreddate ed eliminate l'acqua in eccesso dallo shaker. ♦ Versatevi Rum scuro, granatina e succo di limone. ♦ Shakerate e versate tutto, compresi alcuni cubetti di ghiaccio, nel tumbler alto, colmandolo con la soda. ♦ Decorate con una fetta d'ananas e una ciliegina.

INGREDIENTI

Rum scuro, 6/10
Granatina, 1/10
Succo di limone, 3/10
Soda water o seltz

PER DECORARE

Ananas, 1 fettina
Ciliegina, 1

■ Avocado ripieni ■

Ingredienti: 2 grossi avocado; 100 g di polpa di granchio in scatola; 200 g di gamberetti lessati; 1 cucchiaino di senape; 2 cucchiai di panna; 1 tazza di maionese; uno spruzzo di Tabasco; 1 ciuffetto di prezzemolo; sale.

Tagliate gli avocado a metà, togliete il nocciolo e la polpa. In una ciotolina amalgamate la senape con la panna, quindi incorporatevi 2 cucchiai di maionese e mescolate bene; quando il composto sarà omogeneo, unitevi ache il resto della maionese, un pizzico di sale e il Tabasco. Tagliate la polpa di avocado a dadini e mescolatela con i gamberetti e la polpa di granchio ben sgocciolata e sbriciolata; condite il tutto con la salsa. Farcite con il composto le 4 barchette di avocado e decorate con delle foglioline di prezzemolo.

Harvey Wallbanger

Essendo stato eliminato a una gara di surf, tale mister Harvey – si era negli anni Sessanta – dette “spettacolo” al Pancho’s Bar Manhattan (California), dopo aver bevuto più di un cocktail a base di Vodka all’arancia e Galliano, sbattendo ripetutamente la testa contro il muro… da qui il nome del long drink. ♦ L’Harvey Wallbanger si prepara direttamente nel tumbler alto, dove siano stati in precedenza messi 2-3 cubetti di ghiaccio. ♦ Versate prima la Vodka, poi il succo d’arancia, mescolate bene e infine aggiungete il Galliano.

INGREDIENTI

Vodka, 3/10
Galliano, 1/10
Succo d’arancia, 6/10

■ Budini di ricotta ■

Ingredienti: 150 g di ricotta; 80 g di parmigiano grattugiato; 3 uova; 1 ciuffetto di prezzemolo; pangrattato; burro; sale e pepe.

In una terrina lavorate la ricotta e amalgamatela con i tuorli sbattuti, il parmigiano grattugiato, il prezzemolo tritato e gli albumi montati a neve ferma. Condite con sale e pepe e versate in 4 stampini individuali da budino, precedentemente imburrati e cosparsi di pangrattato. Infornate a 180 °C per 20 minuti, togliete dal forno e sformate su un piatto da portata. Servite.

screwdriver

Sembra che un petroliere americano (si era negli anni Cinquanta in Iran), non trovando la classica asticella per miscelare il suo solito cocktail a base di Vodka e succo d‘arancia, si arrangiasse impiegando un cacciavite: è così nato lo Screwdriver, che in inglese vuol dire, appunto “cacciavite”. ♦ Per preparare questo cocktail, ponete nel tumbler alto 4-5 cubetti di ghiaccio, poi versatevi la Vodka e il succo d’arancia. ♦ Miscelate con lo stirrer e infine decorate il cocktail con una fetta d’arancia.

INGREDIENTI

Vodka, 3/10
Succo d’arancia, 7/10

PER DECORARE

Arancia, 1 fettina

■ Sandwich di frittata ■

Ingredienti: 2 uova; cipolle; zucchine; pancarrè; ciliegini; olio extravergine d’oliva; sale.

Sbattete le uova in una ciotolina, aggiungendo un pizzico di sale. Tagliate le cipolle a fettine sottili e le zucchine a rondelle, quindi fatele dorare in una padella con l’olio su fiamma bassa. Unitevi le uova sbattute e cuocete la frittata, girandola una volta. Toglietela dal fuoco e lasciatela asciugare su un foglio di carta da cucina. Tagliate il pancarrè e la frittata a quadratini e fate dei mini sandwich di pancarrè farciti di frittata; ponete su ciascuno 1/2 pomodorino e tenete insieme il tutto con uno stuzzicadenti. Disponete su un vassoio e servite.

Gin Tonic

Il Gin Tonic viene preparato direttamente nel tumbler alto, “on the rocks”. ♦ Ponete nel tumbler 3-4 cubetti di ghiaccio, poi versate il Gin e colmate il bicchiere con l’acqua tonica (è buona norma anche lasciare all’ospite la possibilità di aggiungere più o meno acqua tonica). ♦ Miscelate con lo stirrer e decorate il bicchiere con 1/2 fetta di limone.

INGREDIENTI

Gin, 3/10
Acqua tonica, 7/10

PER DECORARE

Limone, 1/2 fetta

Il Gin Lemon e la Vodka Lemon

Un altro ottimo long drink adatto ad ogni momento della giornata lo ottenete mettendo al posto dell’acqua tonica la Schweppes lemon (1/3 di Gin, 2/3 di Schweppes lemon). Anche in questo caso dovete preparare il drink “on the rocks” direttamente nel tumbler alto, decorato con una fetta di limone. Se poi sostituite il Gin con la Vodka (3,7 cl di Vodka e Schweppes lemon a colmare), avrete la Vodka Lemon, altro long drink “anytime” da servire nel tumbler alto “on the rocks”.

Smile

Raffreddate lo shaker e scolate l’acqua in eccesso. ♦ Aggiungetevi tutti gli ingredienti e shakerate energicamente. ♦ Versate in un tumbler alto e decorate con uno spiedino di mela, ananas e prugna.

INGREDIENTI

Absolut Mandarin, 3 cl
Charleston Follies, 2 cl
Cinzano dry, 2 cl
Sciroppo di fragola Monin, 1 cl
Succo d’ananas fresco, 12 cl

PER DECORARE

Mela, 1 spicchio

Ananas, 1 triangolo
Prugna, 1

■Insalata di riso esotica ■

Ingredienti: 350 g di riso; 130 g di prosciutto cotto affumicato; 3 fette di ananas; 3 costole di sedano; 3 foglioline di menta; 1 cucchiaino di salsa Worcester; 2 cucchiai di succo d'ananas; il succo di 1/2 limone; 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva; sale e pepe.

Lessate il riso al dente; scolatelo e passatelo sotto l'acqua fredda. Mettetelo in un'insalatiera e unitevi il prosciutto tagliato a dadini, l'ananas a tocchetti, il sedano a fettine e qualche fogliolina di menta. In una ciotolina emulsionate l'olio con il succo di ananas, il succo di limone e la salsa Worcester. Versate sul riso e mescolate. Spolverizzate di pepe e lasciate riposare in frigorifero per 2 ore. Mescolate di nuovo prima di servire.

Pimm's n. 1

Preparatelo direttamente nel tumbler alto, in cui avrete messo 2-3 cubetti di ghiaccio. ♦ Versatevi prima il Pimm's n. 1, poi colmate con la limonata (o la soda, o anche il Ginger Ale). ♦ Decorate il bicchiere con la 1/2 fetta d'arancia, le ciliegine, una spirale di scorza di limone, una spirale di buccia di cetriolo e, infine, la menta.

INGREDIENTI

Pimm's n. 1, 4 cl
Limonata o sodao Ginger Ale

PER DECORARE

Arancia, 1/2 fetta
Scorza di 1 limone
Ciliegine, 2
Menta, 1 ciuffo
Buccia di 1 cetriolo

Bocconcini al pesto

Ingredienti: 2 dischi di pasta sfoglia già pronta; 100 g di mozzarella; 4 pomodori secchi; 2 cucchiai di pesto.

Tagliate la mozzarella e i pomodori secchi a pezzettini. Ricavate da ciascun disco di sfoglia 16 cerchietti, aiutandovi con una formina circolare. Mettete da parte 16 dischetti, e ponete su ciascuno degli altri 16 un mucchietto di pesto, qualche pezzetto di mozzarella e un po' di pomodoro. Chiudete con i dischetti messi da parte, premendo bene sui bordi, e disponete i bocconcini su una teglia foderata con carta da forno. Infornate a 200 °C per 10 minuti, togliete dal forno e servite.

Vodka Sour

Raffreddate lo shaker ed eliminate l'acqua in eccesso. ♦ Versatevi la Vodka e lo Sweet & Sour. ♦ Shakerate energicamente, quindi filtrate il drink nel tumbler alto con ghiaccio. ♦

Decorate con alcuni spicchietti di lime. ◆ Se aggiungete agli ingredienti 2,25 cl di Passoa e shakerate, ottenete il Vodka Passion, un altro ottimo long drink da servire nel tumbler alto con ghiaccio decorato con una fettina di arancia.

INGREDIENTI

Vodka, 3,75 cl
Sweet & Sour, 9 cl

PER DECORARE

Lime, alcuni spicchietti

■ Bignè formaggio e noci ■

Ingredienti: 12 bignè pronti; 100 g di mascarpone; 100 g di gorgonzola dolce; 5-6 gherigli di noce; 1 cucchiaio di marmellata di lamponi; pepe.

Lavorate il mascarpone insieme al gorgonzola, fino a ottenere una crema omogenea e soffice. Unitevi le noci tritate e insaporite con il pepe. Private della calotta i bignè e farciteli con la crema di formaggio. Quindi ricomponeteli e sistemateli su una teglia da forno. Scaldateli per 5 minuti a 200 °C e serviteli tiepidi guarniti all'ultimo sulla superficie con un ricamo di marmellata di lamponi (che avrete diluito su fiamma bassa con un cucchiaio d'acqua) eseguito con un sac à poche dal beccuccio piccolo.

Sunset

Raffreddate lo shaker ed eliminate l'acqua in eccesso. ◆ Versatevi l'acquavite, l'Edelkirsch Cream, il succo d'ananas e il succo d'arancia e shakerate energicamente. ◆ Filtrate in un tumbler alto dove avrete messo dei cubetti di ghiaccio. ◆ Decorate con la fettina di lime e le 2 fragole.

INGREDIENTI

Acquavite, 3 cl
Edelkirsch Cream, 2 cl
Succo d'ananas, 6 cl
Succo d'arancia, 6 cl

PER DECORARE

Lime, 1 fettina

Fragole, 2

■ Torta di porri ■

Ingredienti: 300 g di farina; 20 g di lievito di birra; 400 g di porri; 250 g di mozzarella; zucchero di canna; burro; sale.

Sciogliete il lievito in 1/2 bicchiere di acqua calda. Disponete la farina a fontana e poneteci al centro il lievito e un pizzico di sale. Lavorate la pasta aggiungendo acqua tiepida se necessario. Quando la pasta sarà ben liscia e omogenea, copritela e lasciatela riposare per 1 ora. Nel frattempo, tagliate i porri a rondelle e fateli dorare in una padella con una noce di burro, 1/2 bicchiere d'acqua e un pizzico di sale. Imburrate una teglia per pizza, stendeteci la pasta e lasciate ancora riposare. Distribuitevi sopra i porri, spolverizzate con un po' di zucchero di canna e cospargete con la mozzarella tagliata a pezzettini. Cuocete in forno già caldo a 220 °C per un quarto d'ora. Sfornate, tagliate la torta a fettine e servite.

Cognac Tropical

Mettete 5 cubetti di ghiaccio nello shaker e aggiungetevi il Cognac, il liquore di arancia e i succhi. ♦ Shakerate energicamente e versate in un tumbler alto. ♦ Spolverizzate con un pizzico di noce moscata e decorate con la menta e le fettine di ananas e di arancia.

INGREDIENTI

Cognac, 4 cl
Liquore di arancia, 2 cl
Succo di limone o di lime, 2 cl
Succo d'arancia, 4 cl
Succo d'ananas, 4 cl
Menta fresca
Arancia, 1 fettina
Ananas, 1 fettina
Noce moscata

■ Tartine al gorgonzola■

Ingredienti: pancarrè; 100 g di gorgonzola dolce; 80 g di burro; 2 cucchiai di panna; 1 cucchiaino di paprica dolce.

Lasciate ammorbidire il burro a temperatura ambiente, quindi lavoratelo con il gorgonzola e la panna finché non otterrete una crema omogenea. Incorporatevi la paprica e spalmate la crema su dei quadratini di pancarrè. Disponete su un vassoio e servite.

Curaçao Cooler

Raffreddate lo shaker e scolate l'acqua in eccesso. ♦ Versatevi il Rum, il Curaçao (o il Cointreau) e il succo di lime, shakerate energicamente e filtrate in un tumbler medio riempito di ghiaccio. ♦Colmate con la soda o con il seltz e servite decorando il bicchiere con la fetta d'arancia.

INGREDIENTI

Rum oro o scuro, 3 cl
Curaçao o Cointreau, 3 cl
Succo di lime fresco, 3 cl
Soda o seltz

PER DECORARE

Arancia, 1 fetta

■ Fiori di zucca fritti ■

Ingredienti: 12 fiori di zucca; 200 g di ricotta di pecora; 200 g di robiola; 80 g di farina; 1 uovo; un ciuffetto di prezzemolo; olio per friggere; sale e pepe.

Pulite i fiori togliendo il pistillo, senza romperli. In una ciotola amalgamate la ricotta, la robiola, il prezzemolo tritato, sale e pepe, quindi, con un cucchiaino, mettete un po' di composto in ogni fiore. Richiudete i fiori a sacchettino e passateli in una pastella che preparerete amalgamando un uovo, la farina e un pizzico di sale. Friggete in abbondante olio bollente e servite.

Mercedes

Versate nello shaker con ghiaccio a cubetti la Tequila, il succo di pompelmo e la polpa di fragola. ♦ Agitate bene e filtrate nel tumbler alto riempito di cubetti di ghiaccio. ♦ Colmate con l'Aperol soda e servite decorando con la fetta di limone e la fragola infilzata in uno spiedino di legno.

INGREDIENTI

Tequila, 2/10
Succo di pompelmo, 2/10
Polpa di fragola, 2/10
Aperol soda, 4/10

PER DECORARE

Limone, 1 fetta
Fragola, 1

■ Salsa di avocado■

Ingredienti: 200 g di tacos; 2 avocado maturi; 1 pomodoro maturo; 1/2 cipollotto; olive nere; 1 cucchiaio di olio di arachidi; succo di 1 limone; 1/4 di peperoncino piccante; 2 cucchiai di prezzemolo tritato; sale.

Tagliate il pomodoro a dadini, affettate sottilmente il cipollotto e spezzettate il peperoncino. Schiacciate la polpa degli avocado e conditela con olio e succo di limone. Unitevi il cipollotto, il pomodoro, il peperoncino e il prezzemolo e mescolate bene. Lasciate riposare la salsa in frigorifero. Servitela in 4 ciotoline individuali, agiungendo a ciascuna ciotolina delle olive e accompagnandola con i tacos.

Luisita

Raffreddate lo shaker, eliminando l'acqua in eccesso; versatevi il Curaçao, l'orzata e il limone. ♦ Shakerate bene, quindi versate nel tumbler alto ♦ Colmate con l'acqua di seltz.

INGREDIENTI

Blue Curaçao camel, 3/4
Orzata Toschi, 1/4
Limone, alcune gocce
Acqua di seltz

■ Pollo allo zafferano ■

Ingredienti: 3 petti di pollo tagliati in 20 dadini; coriandolo; sale e pepe. Per la marinata: 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva; 1 cucchiaio di aceto rosso; 2 spicchi d'aglio schiacciati; 1/2 cucchiaino di semi di coriandolo; 1/2 cucchiaino di semi di finocchio; 1/2 cucchiaino di semi di cumino; 1 cucchiaino di paprica.

In una ciotola mettete l'olio, l'aceto, l'aglio schiacciato e le spezie per la marinatura. Emulsionate bene tutti gli ingredienti e aggiungete i pezzettini di pollo. Insaporiteli da tutte le parti e lasciateli marinare in frigorifero per un paio d'ore. Infilzate quindi ciascun dadino di pollo in un piccolo spiedino, spolverizzate di pepe e sale e cuocete sul barbecue (o sotto il grill). Una volta ben rosolati, disponete gli spiedini su un piatto da portata, cospargete di coriandolo e servite.

Bourbon Cobbler

Colmate un goblet di ghiaccio tritato, ricordandovi di usare ghiaccio fresco preferibilmente non fatto con acqua di rubinetto, troppo ricca di cloro, ma con acqua minerale naturale. ♦ Versatevi il Bourbon e lo sciroppo di zucchero. ♦ Mescolate leggermente e decorate con i frutti di bosco.

INGREDIENTI

Bourbon, 4,5 cl
Sciroppo di zucchero, 1,5 cl
Ghiaccio tritato

PER DECORARE

Frutti di bosco

■ Crêpes al cioccolato■

Ingredienti: 2 uova; 2 cucchiai di farina; 1 bicchiere di latte; 1 cucchiaio di zucchero; 1/4 di litro di panna fresca da montare; 3 cucchiai di Rum; 250 g di cioccolato fondente; burro; sale.

Diluite la farina con 1/2 bicchiere di latte e amalgamatela alle uova sbattute. Unitevi un pizzico di sale e 1/2 cucchiaio di zucchero. Fate sciogliere in una padellina una noce di burro, quindi stendetevi uno strato sottile di impasto, cuocetelo da entrambe le parti e proseguite con lo stesso procedimento fino all'esaurimento dell'impasto stesso. Montate la panna con 1/2 cucchiaio di zucchero, incorporatevi 50 g di cioccolato fondente a scaglie sottili e distribuite la farcia sulle crêpes. Chiudetele e disponetele su un piatto da portata. Preparate poi una salsa facendo fondere 200 g di cioccolato fondente in 1/2 bicchiere di latte e nel Rum. Distribuitela sulle crêpes e servite.

Highball

Versate il Bourbon in un tumbler alto con alcuni cubetti di ghiaccio. ◆ Colmate con il Ginger Ale e mescolate brevemente con lo stirrer. ◆ Decorate il bicchiere con una spirale di scorza di limone.

INGREDIENTI

Bourbon, 6 cl
Ginger Ale

PER DECORARE

Scorza di limone

■ Sorpresine al basilico ■

Ingredienti: 1/2 kg di pasta sfoglia surgelata; 160 g di mozzarella; 50 g di pinoli; 1 tuorlo

d’uovo; basilico; 1/2 spicchio d’aglio; sale.

Tritate il basilico con la mozzarella a pezzetti, l’aglio, i pinoli e un pizzico di sale. Tirate la pasta fino a uno spessore di 3 mm, quindi distribuitevi su metà 24 monticelli di trito di basilico ben distanziati tra loro. Ribaltate sopra la metà della pasta rimasta libera e premete bene intorno a ogni monticello. Ritagliate le sorpresine e spennellatele con il tuorlo d’uovo sbattuto con poca acqua fredda. Cuocete in forno a 220 °C per 20 minuti, sfornate e servite tiepide.

Angostura Fizz

Raffreddate lo shaker ed eliminate l’acqua in eccesso. ♦ Versatevi l’Angostura, il succo di limone, lo sciroppo di zucchero e l’albume e shakerate energicamente finché l’albume non diventa spumoso. ♦ Filtrate in un tumbler alto, colmate con acqua di seltz ghiacciata e decorate il bicchiere con la fettina di limone. ♦ Un long drink rinfrescante particolarmente indicato per i pomeriggi e le sere estive.

INGREDIENTI

Angostura, 2 cl
Succo di limone, 5 cl
Sciroppo di zucchero, 1 cl
Albume, 1
Acqua di seltz

PER DECORARE

Limone, 1 fettina

■Tartine allo yogurt ■

Ingredienti: 8 tartine di pasta brisé; 120 g di yogurt; 1 cetriolo; 1 spicchio d’aglio; qualche fogliolina di menta.

Mettete nel blender il cetriolo, lo yogurt, l’aglio e 2 foglioline di menta e frullate finché non otterrete un composto liscio e omogeneo. Spalmate la salsa sulle tartine e decorate ciascuna tartina con qualche fogliolina di menta. Disponete su un vassoio e servite.

Pompier Highball

Raffreddate il mixing glass e scolate l’acqua in eccesso. ♦ Versatevi il Curaçao e la Crema di Cassis e mescolate bene con lo stirrer. ♦ Filtrate in un tumbler alto con cubetti di ghiaccio e decorate con una spirale di scorza di limone.

INGREDIENTI

Curaçao Triple Sec, 3 cl
Crema di Cassis, 2 cl
Acqua di seltz

PER DECORARE

Scorza di limone

■ Mini sandwich al salmone ■

Ingredienti: 20-25 panini da sandwich; 200 g di salmone fresco; 230 g di burro; 1 dl di vino bianco; 2 scalogni; sale e pepe.

Preparate un brodo, bollendo in 1 l di acqua lo scalogno e il vino bianco, un pizzico di sale e uno di pepe. Quindi lessatevi il salmone, facendolo cuocere 10 minuti, una volta raggiunta l'ebollizione. Lasciatelo raffreddare, poi pulitelo di pelle e di eventuali lische. Passate il salmone al mixer insieme al burro. Infine lasciate raffreddare la mousse in frigorifero. Tagliate a metà i panini e farcite ciascuno con la mousse che avrete messo in un sac à poche per ottenere una farcia con un bel motivo ondulato.

Zanzibar

Bagnate il bordo del tumbler alto con il succo di limone e brinatelo con le mandorle tritate. ♦ Raffreddate lo shaker ed eliminate l'acqua in eccesso. ♦ Versatevi la Vodka, lo sciroppo di zucchero, la purea di kiwi e il succo di limone e shakerate energicamente. ♦ Filtrate nel tumbler con ghiaccio a cubetti e decorate con la fettina di kiwi.

INGREDIENTI

Vodka, 1 cl
Sciroppo di zucchero, 2 cl
Purea di 1 kiwi
Succo di 1/2 limone

PER DECORARE

Kiwi, 1 fettina

Per la crusta:

Succo di limone
Mandorle tritate

■ Pan di Spagna alla Vodka■

Ingredienti: 350 g di pan di Spagna già pronto; 150 g di mascarpone; 2 uova; 1 cucchiaino di Vodka; 1 bicchierino di caffè ristretto; 80 g di zucchero; zucchero a velo.

Aiutandovi con uno stampino rotondo, ritagliate nel pan di Spagna 40 piccoli dischetti di 5 cm di diametro. In una ciotolina lavorate i tuorli con lo zucchero finché non otterrete un composto spumoso. Incorporatevi quindi il mascarpone, la Vodka e il caffè. Spalmate la crema alla Vodka su 20 dischetti. Coprite con gli altri 20 dischetti, sistemate i sandwich su un vassoio e servite spolverizzando con lo zucchero a velo.

Cannes

Raffreddate lo shaker ed eliminate l’acqua in eccesso. ◆ Versatevi il Cognac, il Vermouth dry, il Bitter Campari e il succo d’arancia. ◆ Shakerate energicamente e versate nel tumbler alto. ◆ Decorate con una fetta d’arancia.

INGREDIENTI

Cognac, 1/10
Vermouth dry, 2/10
Bitter Campari, 3/10
Succo d’arancia, 4/10

PER DECORARE

Arancia, 1 fetta

■Crema al salmone■

Ingredienti: 250 g di ricotta; 250 g di salmone affumicato; 1 cetriolo; il succo e la scorza di 1 limone; 2 cucchiaini di panna fresca; 1 ciuffetto di dragoncello; sale e pepe.

Tagliate il cetriolo a metà senza sbucciarlo; privatelo dei semi, quindi grattugiatelo, cospargetelo di sale e mettetelo in un colino in modo che espella l'acqua di vegetazione. Passate il salmone al mixer e lavoratelo con la ricotta e la panna finché non otterete un composto omogeneo. Sciacquate bene il cetriolo grattugiato, quindi scolatelo e fatelo asciugare. Incorporatelo alla crema di salmone e amalgamate bene; unitevi la scorza e il succo di limone, il dragoncello tritato, sale e pepe e mescolate. Servite la crema in una o più ciotoline accompagnata da delle focaccine o da crostini di pane arrostito.

Drambuie Swizzle

Riempite un tumbler alto a metà di cubetti di ghiaccio e versatevi il Drambuie, il liquore di limone o di lime e l'Orange Bitter. ♦ Completate con la soda e mescolate brevemente. ♦ Decorate con una fettina di lime o di limone sul bordo del bicchiere e servite con un bastoncino di legno.

INGREDIENTI

Drambuie, 4 cl
Liquore di limone o di lime, 2 cl
Orange Bitter, 1 goccia
Soda

PER DECORARE

Limone o lime, 1 fettina
Menta fresca

Coppette arcobaleno

Ingredienti: 8 mandarini senza semi; un cespo di lattuga; un ciuffetto di prezzemolo; 2 avocado; 3 pomodori; 3 cucchiai di senape piccante; aceto di mele; olio extravergine d'oliva; sale e pepe.

Sbucciate gli avocado, apriteli, togliete loro il nocciolo e fateli a pezzettini. Sbucciate i mandarini, spicchiateli e togliete agli spicchi la pellicina superficiale. Lavate i pomodori, e tagliateli a rondelle sottili togliendo loro i semi. Sistemate sul fondo di ogni coppetta una foglia di lattuga dopo averla lavata e asciugata. Adagiate su questa una rondella di pomodoro, quindi i pezzetti di avocado e gli spicchi di mandarino. Spolverate di prezzemolo tritato. Emulsionate l'olio, l'aceto e la senape, aggiustate di sale e di pepe, e infine condite con la salsetta le coppette.

Apricot Cooler

Raffreddate lo shaker ed eliminate l'acqua in eccesso. ♦ Versatevi l'Apricot Brandy, il succo di limone e la granatina, quindi shakerate energicamente. ♦ Filtrate in un tumbler alto e completate con il Ginger Ale.

INGREDIENTI

Apricot Brandy, 4 cl
Succo di limone, 2 cl
Granatina, 3 spruzzi
Ginger Ale

■ Baguette e bottarga ■

Ingredienti: 1 bottarga di 150 g; 1 baguette; succo di limone; olio extravergine d'oliva; pepe.

Togliete la pelle alla bottarga e tagliatela a fettine sottili. Fate marinare le fette di bottarga per mezzora in un'emulsione di olio, succo di limone e pepe. Tagliate la baguette a fette. Mettete una fettina di bottarga su ciascuna fettina di baguette tostata, disponete i crostini su un piatto da portata e servite.

Tequila Puerto Vallarta

Riempite a metà un tumbler medio con i cubetti di ghiaccio e versatevi la Tequila, il succo di lime e la granatina. ♦ Dopo circa 1 minuto, aggiungete la spremuta d'arancia e mescolate bene. ♦ Decorate con la fettina di lime.

INGREDIENTI

Tequila, 4 cl
Spremuta d'arancia, 5 cl
Granatina, 1 cl
Succo di lime, 1/2 cucchiaino

PER DECORARE

Lime, 1 fetta

Salsa piccante

Ingredienti: 4 cucchiai di pasta di peperoncino; 2 cucchiai di semi di sesamo; 3 cucchiai di olio di semi.

Fate tostare i semi di sesamo in una padella antiaderente facendo molta attenzione a non bruciarli (altrimenti diventano amari). Toglieteli dal fuoco e mescolateli all'olio di semi e alla pasta di peperoncino. Versate la salsa in un pentolino, faterla andare a fuoco basso finché non sarà ben amalgamata e rassodata, quindi servitela in coppette individuali accompagnata da tacos.

Pierrot

Versate in un tumbler alto il Grand Marnier e il Campari, completate con il succo d'arancia e mescolate bene. ♦ Decorate il bicchiere con una fettina d'arancia sul bordo e servite con una cannuccia.

INGREDIENTI

Grand Marnier, 3 cl
Campari, 2 cl
Succo d'arancia, 10 cl

PER DECORARE

Arancia, 1 fettina

■Bavaresi all’arancia ■

Ingredienti: 3 tuorli d’uovo; 130 g di zucchero; il succo e la scorza di 1 arancia; 4 cucchiai di panna montata; 4 fogli di colla di pesce; 30 cl di latte; 50 g di mandorle tritate; 2 cl di liquore all’arancia; cioccolato fondente.

In una casseruola amalgamate i tuorli con 50 g di zucchero finché non otterrete una crema spumosa; unitevi la scorza e il succo dell’arancia, mescolate bene, quindi aggiungetevi il latte bollente e fate addensare a fuoco basso. Togliete dal fuoco e integratevi la colla di pesce precedentemente messa in ammollo in acqua fredda e strizzata. Fate sciogliere 80 g di zucchero in una padella antiaderente e aggiungetevi le mandorle tritate. Lasciate raffreddare, quindi tritate il croccante ottenuto e mescolatelo alla crema con il liquore all’arancia. Aggiungete 2 cucchiai di panna e mescolate; distribuite poi la crema in 6 stampini individuali e lasciateli raffreddare in frigorifero. Quando le bavaresi saranno ben fredde, sformatele su dei piattini e servitele decorandole con un filo di cioccolato fuso.

Apple

Mettete alcuni cubetti di ghiaccio nel mixing glass e versatevi il Brandy, il Calvados, il succo di mela e il succo di limone. ♦ Filtrate in un tumbler alto con cubetti di ghiaccio e aggiungete al drink le fettine di lime.

INGREDIENTI

Brandy, 3 cl
Calvados, 2 cl
Succo di mela, 5 cl
Succo di limone, 1 cucchiaino

PER DECORARE

Lime, alcune fettine

■Spiedini di mele ■

Ingredienti: 1 mela verde e 1/2; il succo di 1 limone e 1/2; 12 fettine di speck; 12 cipolline sottaceto; 12 olive verdi farcite; erba cipollina; prezzemolo; 100 g di maionese; 1 cucchiaio di rafano grattugiato.

Tagliate ciascuna mela in 8 spicchi (la 1/2 mela in 4 spicchi), lasciando la buccia. Dividete gli spicchi a metà e bagnateli con il succo di limone; lasciateli riposare per 10 minuti, quindi sgocciolateli. Tagliate le fettine di speck a metà e avvolgetele intorno ai mezzi spicchi di mela. Componete dei piccoli spiedini infilzando la mela alternata alle olive e alle cipolline. Amalgamate la maionese al succo di 1/2 limone e incorporatevi prima il rafano, quindi l'erba cipollina e il prezzemolo tritati finemente. Servite gli spiedini accompagnati dalla salsa.

Singapore Sling

Raffreddate lo shaker, poi eliminate l'acqua in eccesso. ♦ Versatevi il succo di limone, lo Cherry Brandy, il Gin e shakerate molto bene. ♦ Filtrate nel tumbler alto, che infine colmerete con la soda water e guarnirete con la fettina di limone e la ciliegina.

INGREDIENTI

Gin, 3/10
Cherry Brandy, 1/10
Succo di limone, 2/10
Soda water, 4/10

PER DECORARE

Limone, 1 fettina
Ciliegina, 1

■ Misto di sashimi ■

Ingredienti: 100 g di filetti di tonno; 60 g di filetti di salmone; 60 g di filetti di rombo; 60 g di seppia; 1 daikon grosso; 1 cucchiaio di wasabi; salsa di soia; 1 lime; 2 ravanelli.

Conservate il pesce per qualche ora in frigorifero in modo che la carne risulti piuttosto dura e quindi facile da affettare. Una volta puliti, tagliate i filetti di pesce verticalmente a fette larghe circa mezzo centimetro. Tagliate la testa della seppia dalla parte dell'osso, eliminate le viscere, lavate bene il corpo e affettatela verticalmente a fettine sottili, che saranno poi tagliate per il lungo a bastoncini. Pelate il daikon e sbucciatelo tagliando a spirale la buccia fino a ottenere un'unica striscia oppure, se preferite, grattugiatelo. Mondate e affettate i ravanelli sottilmente e infine disponete le verdure in modo decorativo intorno ai filetti di pesce; condite con la pasta di wasabi e la salsa di soia. Guarnite il piatto con qualche fettina di lime e servite mettendo a disposizione dei commensali abbondante wasabi e salsa di soia.

Tequila Sunrise

Miscelate con lo stirrer nel tumbler alto (in cui avrete versato abbondante ghiaccio) Tequila e succo d'arancia. ♦ Terminate con uno spruzzo di granatina per ottenere l'effetto sunrise (alba), senza mescolare. ♦ Decorate il bicchiere con una fetta di arancia e una ciliegina.

INGREDIENTI

Tequila, 3/10
Succo d’arancia, 6/10
Sciroppo di granatina, 1/10

PER DECORARE

Arancia, 1 fetta
Ciliegina, 1

Tacos con gamberetti

Ingredienti: 12 piadine di tacos; 200 g di gamberetti; 2 avocado; 6 fette di peperone dolce; 2 cucchiai di panna; sale e pepe.

Lessate i gamberetti e privateli del guscio. Tagliate gli avocado a metà, togliete il nocciolo e asportate la polpa. Mettete la polpa degli avocado nel frullatore con la panna, sale e pepe. Amalgamate bene gli ingredienti, quindi farcite i tacos con la salsa di avocado e i gamberetti. Decorate con un filetto di peperone e servite.

Alabama Slammer

Raffreddate lo shaker ed eliminate l’acqua in eccesso. ♦ Aggiungetevi la Vodka, l’Amaretto di Saronno, il Southern Comfort, il succo d’arancia e lo sciroppo di granatina. ♦ Shakerate energicamente e versate in un tumbler alto. ♦ Decorate con 1/2 fetta d’arancia.

INGREDIENTI

Vodka, 3,70 cl
Amaretto di Saronno, 1,5 cl
Southern Comfort, 1,5 cl
Succo d’arancia, 9 cl
Sciroppo di granatina, 1,5 cl

PER DECORARE

Arancia, 1/2 fetta

■ Crostata ricotta e prosciutto cotto ■

Ingredienti: pasta sfoglia; 600 g di ricotta; 100 g di prosciutto cotto; 2 uova; 1 tazza di panna da cucina; 3 cucchiai di farina bianca; burro; sale e pepe.

Tagliate il prosciutto cotto a dadini e mescolatelo in una ciotola con la ricotta, la panna, la farina, le uova sbattute, sale e pepe. Nel caso l'impasto sia troppo liquido, aggiungete altra farina. Mescolate bene finché non otterrete un composto liscio e omogeneo. Stendete la pasta sfoglia e ricavatene 2 dischi di 22 cm di diametro. Disponete un disco su una teglia imburrata, spargetevi sopra il composto di ricotta e prosciutto cotto, quindi ricoprite con il secondo disco cercando di chiudere bene i bordi. Infornate a 200 °C per un'ora, quindi togliete dal forno, tagliate a quadratini, disponeteli su un vassoio e servite.

Midori June Bug

Raffreddate lo shaker e scolate l'acqua in eccesso. ♦ Aggiungetevi tutti gli ingredienti e shakerate energicamente. ♦ Versate in un tumbler alto e decorate con un dado di ananas.

INGREDIENTI

Midori, 3 cl
Coconut Rum, 1,5 cl
Banana Liqueur, 1,5 cl
Sweet & Sour, 6 cl
Succo d'ananas, 6 cl

PER DECORARE

Ananas, 1 dado

■ Ravioli al vapore ■

Ingredienti: 350 g di farina; 1/2 cipolla; 20 g di funghi secchi; 350 g di carote, verza e zucchine tritate; 1 cucchiaio di semi di sesamo; 1 cucchiaio di pangrattato; 4 cucchiai di shoyu; 1 cucchiaino di Vermouth dry; 1 peperoncino; erba cipollina; olio extravergine d'oliva; sale.

Disponete la farina sul piano da lavoro, aggiungetevi un pizzico di sale e impastate allungando con acqua tiepida. Lavorate la pasta per un quarto d'ora finché non avrete ottenuto un impasto morbido e omogeneo. Lasciatelo riposare per 2 ore, quindi

distendetelo fino a uno spessore di pochi millimetri. Tritate la cipolla e fatela dorare nell'olio; aggiungetevi i funghi messi in ammollo, strizzati e tritati, e le verdure tritate. Unitevi poi i semi di sesamo tostati e polverizzati e il pangrattato. Ritagliate nella pasta dei quadrati di 6 cm di lato, distribuitevi il ripeno e richiudete, premendo sui bordi. Cuocete i ravioli a vapore per circa 10 minuti. In una ciotolina, mescolate bene lo shoyu, il Vermouth dry, il peperoncino e l'erba cipollina tritati. Servite i ravioli con la salsa.

Whisky Landslide

Riempite il tumbler medio di cubetti di ghiaccio e versatevi il Whisky, il Rum, il succo e il Triple Sec, aggiungendo qualche goccia di granatina. ♦ Mescolate rapidamente e servite decorando con una ciliegina.

INGREDIENTI

Whisky, 2/10
Rum bianco, 1/10
Triple Sec, 2/10
Succo d'arancia o d'ananas, 5/10
Granatina, alcune gocce

PER DECORARE

Ciliegina rossa, 1

■ Maccheroncini ai pomodori verdi ■

Ingredienti: 400 g di maccheroncini; 4 pomodori verdi; 1 spicchio d'aglio; un ciuffetto di basilico; peperoncino in polvere; 80 g di pecorino; 1 cucchiaio di pinoli; olio extravergine d'oliva; sale e pepe.

Mettete i pomodori verdi tagliati a fette e ripuliti dei semi su una placca da forno rivestita di carta da forno unta d'olio. Tritate finemente aglio e basilico, unite al trito un pizzico di sale, uno di pepe e uno di peperoncino, e distribuite sulle fette di pomodoro, irrorando d'olio. Infornate a 160 °C per circa un'ora. Schiacciate i pomodori con i rebbi di una forchetta e mettete la polpa ottenuta in una zuppiera. Aggiungetevi un po' d'acqua della pasta (che avrete nel frattempo cotto al dente), un goccio d'olio a crudo e i pinoli che avrete leggermente tostato. Versate nella salsa ottenuta i maccheroncini, guarnite con il pecorino tagliato a dadini e servite.

My Fair Lady

Raffreddate lo shaker e scolate l’acqua in eccesso. ♦ Versatevi il Gin, il succo di limone, il succo d’arancia e la crema di cassis. ♦ Shakerate energicamente e versate nel tumbler alto con alcuni cubetti di ghiaccio. ♦ Servite guarnendo con la ciliegina, la fetta di arancia e la fettina di lime.

INGREDIENTI

Gin, 4/10
Succo di limone, 2/10
Succo d’arancia, 3/10
Crema di cassis, 1/10

PER DECORARE

Ciliegina rossa, 1
Arancia, 1 fetta
Lime, 1 fetta

■ Mini sufflè al groviera ■

Ingredienti: 40 g di farina; 2 uova; 1/2 l di latte; 100 g di groviera; 40 g di burro; sale.

Fate fondere il burro in un pentolino a bagnomaria; incorporatevi poco alla volta la farina setacciata e versatevi il latte a filo. Regolate di sale e continuate a mescolare finché non otterrete una besciamella ben omogenea. Aggiungetevi il groviera e lasciate bollire per 2 minuti. Fate raffreddare, quindi unitevi i tuorli sbattuti e gli albumi montati a neve. Imburrate 4 stampini individuali da sufflè e versatevi il composto. Cuocete a bagnomaria in forno a 180 °C per mezzora.

Bloody Mary

Preparatelo direttamente nello shaker raffreddato e scolato dell’acqua in eccesso. ♦ Miscelate prima Vodka e succo di pomodoro. ♦ Poi condite con il succo di limone, la salsa Worcester, il tabasco, un pizzico di sale, uno di pepe e uno di sale di sedano. ♦ Infine versate nel tumbler medio. ♦ Il nome di questo cocktail allude alla sua spiccata colorazione rossa, che inevitabilmente richiama il sangue, quello di cui si sarebbe macchiata nel suo breve regno Maria Tudor, “Maria la sanguinaria”, regina d’Inghilterra dal 1553 al 1558. Negli Stati Uniti è chiamato anche Red Snapper per evitare il nome Bloody Mary, qui

ritenuto volgare.

INGREDIENTI

Vodka, 3/10
Succo di pomodoro, 6/10
Succo di limone, 1/10
Tabasco, 2 spruzzi
Salsa Worcester, 2 spruzzi
Sale di sedano
Sale, pepe

■ Tartine al burro rosa ■

Ingredienti: alcune fette di pancarrè; burro; salsa ketchup; tabasco; salsa Worcester; un pizzico di sale.

Lasciate ammorbidire il burro e mescolatelo con alcuni cucchiai di salsa ketchup, una spruzzata di tabasco, alcune gocce di salsa Worcester e il sale. Tagliate le fette di pancarrè a quadratini e spalmatevi sopra la crema. Disponete su un piatto e servite.

Mai Tai

Si prepara nello shaker con abbondante ghiaccio tritato, unendo gli ingredienti nell'ordine: Rum bianco, Rum scuro, succo di lime, succo d'arancia e orzata; aggiungete poi una goccia di granatina. ♦ Servitelo nel tumbler medio con 2 cannucce, decorando il bicchiere con uno spicchio d'ananas, 2 ciliegine e un rametto di menta.

INGREDIENTI

Rum bianco, 2/10
Rum scuro, 2/10
Succo d'arancia, 4/10
Sciroppo di orzata, 1/10
Succo di lime, 1/10
Sciroppo di granatina

PER DECORARE

Ananas, 1 spicchio
Ciliegine, 2
Menta, 1 ciuffo

■ Insalata di pollo all’ananas ■

Ingredienti: 300 g di petto di pollo lesso; 100 g di panna fresca; 2 fette d’ananas; 4 foglie di lattuga; 2 cucchiai di succo d’arancia; 1 cucchiaio di succo di limone; 1 cucchiaio di curry; 1/2 cucchiaino di zenzero spezzettato; sale e pepe.

Tritate il pollo lesso e conditelo con il curry, lo zenzero e un pizzico di sale. Montate la panna e unitevi poco alla volta il succo di limone e quello di arancia; regolate di sale e pepe. Aggiungetevi quindi il pollo speziato. Disponete le foglie di lattuga in 4 ciotoline individuali, distribuitevi il pollo alla panna e l’ananas tagliato a dadini e servite.

Golden Gate Sling

Raffreddate lo shaker e scolate l’acqua in eccesso. ♦ Versatevi il Bols Triple Sec, il Rum, il succo di limone e la granatina e shakerate energicamente. ♦ Filtrate in un tumbler alto con cubetti di ghiaccio e completate con il Bitter Lemon ghiacciato. ♦ Decorate il bicchiere con

una fettina di limone sul bordo e servite con 2 cannucce.

INGREDIENTI

Bols Triple Sec, 3 cl
Rum giamaicano, 2 cl
Succo di limone, 3 cl
Granatina, 2 spruzzi
Bitter Lemon

PER DECORARE

Limone, 1 fettina

■ Crema di banane ■

Ingredienti: 600 g di banane non troppo mature; 1 cucchiaio di burro; 1/2 cucchiaino di curcuma; 1/2 cucchiaino di semi di cumino;

1/2 cucchiano di zafferano; 1/2 cucchiaino di paprica; 1 cucchiaio di latte; 1 cucchiaio di succo di limone; sale.

Sbucciate le banane e tritatene la polpa. In una casseruola sciogliete il burro; unitevi curcuma, semi di cumino, zafferano e paprica, e soffriggete per qualche minuto, poi aggiungete le banane e il latte; salate e cuocete per 3 minuti. Bagnate con il succo di limone, cuocete a fuoco basso per altri 10 minuti. Potrete accompagnare la crema di banane con focaccine croccanti.

Madras

Si prepara direttamente nel tumbler alto colmo di ghiaccio. ♦ Versatevi la Vodka, il succo d’arancia e il succo di cranberry, mescolate brevemente e servite decorando il bicchiere con delle fettine di arancia.

INGREDIENTI

Vodka, 3,75 cl
Succo d’arancia, 6 cl
Succo di cranberry, 3 cl

PER DECORARE

Arancia, alcune fettine

■ Barchette di uova ■

Ingredienti: 4 uova; 2 filetti di alici; 40 g di salmone affumicato; 8 olive verdi farcite; 100 g di gamberetti lessati; qualche foglia di lattuga; salsa Worcester; 1/4 di bicchiere di crema di latte; il succo di 1/2 limone; burro; zucchero; sale e pepe.

Lessate le uova, sbucciatele e tagliatele a metà nel senso della lunghezza. Mettete i tuorli in una ciotolina, schiacciateli e amalgamateli con il burro ammorbidito, la crema di latte, il succo di limone, un pizzico di sale, pepe e zucchero. Aggiungete quindi i filetti di alici e il salmone tritati finemente e uno spruzzo di salsa Worcester. Amalgamate bene tutti gli ingredienti e farcite con il composto le mezze uova sode. Disponete le foglie di lattuga su un piatto da portata e distribuitevi sopra le uova. Decorate ciascuna barchetta con un'oliva e un gamberetto, tenete in frigorifero per mezzora e servite.

Cuba Libre

Ponete nel tumbler medio 2-3 cubetti di ghiaccio. ♦ Versatevi prima il Rum, poi la Coca Cola e infine strizzatevi dentro il mezzo limone o il lime. ♦ Mescolate e guarnite il cocktail con una fetta di limone; servite con la cannuccia. ♦ Il cocktail trae nome dal grido di battaglia – "Viva Cuba libre" – dei Mambines, che dal 1868 al1895 lottarono per liberare l'isola di Cuba dalla dominazione coloniale spagnola.

INGREDIENTI

Rum Bacardi, 3/10
Coca Cola, 7/10
Succo di 1/2 limone o di lime

PER DECORARE

Limone, 1 fetta

Pomodori all’ananas

Ingredienti: 8 pomodori insalatari; 5 fette di ananas fresco; 4 cucchiai di arachidi sgusciate; olio extravergine d’oliva; maionese; sale.

Lavate i pomodori, tagliateli a metà, eliminate i semi e scavateli un po’. Salateli e lasciateli scolare dell’acqua di vegetazione capovolti su un piatto. Tagliate l’ananas a cubettini. Tritate le arachidi e mescolate il trito ai cubetti d’ananas con un po’ d’olio, aggiustando di sale. Riempite con la farcia i pomodori, di sponeteli su un’alzata, guarniteli con fiocchetti di maionese e lasciateli riposare in frigorifero per mezzora prima di servirli.

Bahama Mama

Raffreddate lo shaker ed eliminate l’acqua in eccesso. ♦ Aggiungetevi il Rum scuro, il Coconut Rum, la crema di banana, il succo d’ananas, la spremuta d’arancia e lo sciroppo

di granatina e shakerate energicamente. ♦ Versate in un tumbler alto decorando con delle scorzette d’arancia.

INGREDIENTI

Rum scuro, 3 cl
Coconut Rum, 1,5 cl
Crema di banana, 1,5 cl
Succo d’ananas, 6 cl
Spremuta d’arancia, 1,5 cl
Sciroppo di granatina, 1,5 cl

PER DECORARE

Arancia, alcune scorzette

■Mix di pesce al latte di cocco ■

Ingredienti: 400 g di filetti di pesce (merluzzo, rombo, salmone, orata); 12 gamberetti rosa; 1/2 l di latte di cocco; 1 carota; 1/2 peperone rosso; 1/2 cetriolo; 1 ciuffetto di prezzemolo; erba cipollina; 2 foglie di menta; 1 limone verde; 2 limoni; 1 punta di peperoncino o tabasco; sale e pepe bianco.

Lavate il pesce, tagliatelo a dadini e mettetelo in un piatto, spruzzandovi il succo dei limoni. Sbucciate i gamberetti e aggiungeteli al pesce. Mettete il tutto al fresco per 10 minuti. Nel frattempo lavate le verdure, grattugiate la carota e tagliate il peperone e il cetriolo a dadini. Mettete le verdure in una insalatiera, versate il latte di cocco e la marinata di pesce. Aggiungete il peperoncino, un pizzico di sale e di pepe. Mescolate bene il tutto e mettete in frigo a marinare (almeno 30 minuti prima di servire). Servite ben fresco, cospargendo con la menta, il prezzemolo e l’erba cipollina tritati.

Gin Rickey

Passate lo spicchio di lime sul bordo di un tumbler alto e riempite il bicchiere di cubetti di ghiaccio. ♦ Aggiungetevi il Gin e il succo di lime e completate con la soda. ♦ Spremete lo spicchio di lime nel drink e mescolate leggermente prima di servire. ♦ Se preferite un drink dal sapore più deciso, sostituite il Gin con il Brandy; in questo caso, dovrete aggiungere 3 cl di succo di lime anziché 1,5 cl. ♦ I Rickey sono long drink perfetti per le caldissime sere estive.

INGREDIENTI

Gin, 6 cl
Succo di lime, 1,5 cl
Soda o seltz

PER DECORARE

Lime, 1 spicchio

■ Palline di riso ■

Ingredienti: 130 g di riso; 3 uova; 60 g di parmigiano grattugiato; 350 g di latte; pangrattato; olio extravergine d'oliva; farina; la scorza di 1/2 limone; sale.

Versate il latte in una casseruola, aggiungete un pizzico di sale e portate a bollore. Unitevi il riso e lasciate cuocere a fuoco medio finché il liquido non si sarà assorbito. Aggiungetevi la scorza grattugiata, togliete dal fuoco e incorporatevi il parmigiano. Lasciate raffreddare, quindi amalgamatevi prima i 2 tuorli quindi i 2 albumi montati a neve. Ricavate dal composto delle palline e passatele prima nella farina, poi nel terzo uovo sbattuto, quindi nel pangrattato. Friggete le palline in abbondante olio molto caldo e servite.

Mojito

Preparatelo direttamente nel tumbler medio, versandovi prima lo zucchero, poi il ciuffo di hierbabuena o di menta. ◆ Pestatelo leggermente con il muddler, fino a estrarne tutta l'essenza. ◆ Aggiungete abbondante ghiaccio e quindi tutti gli altri ingredienti. ◆ Decorate con delle fettine di lime. ◆ Hemingway – durante il suo soggiorno all'Avana nel 1942 – si faceva preparare questo drink presso la Bodeguita del Medio dal barman Angelo Martinez. Lo scrittore contribuì a diffondere la fama del Mojito grazie ai suoi romanzi.

INGREDIENTI

Rum chiaro, 4/10
Soda, 4/10
Succo di lime, 2/10
Zucchero, 2 cucchiai
Hierbabuena o menta, 1 ciuffo

PER DECORARE

Lime, alcune fettine

■ Ciliegine di mozzarella con basilico ■

Ingredienti: 12 foglie di basilico grandi; 12 ciliege di mozzarella; 12 olive farcite.

Lavate e asciugate bene le foglie di basilico, distendetele e disponetevi sopra una ciliegina di mozzarella. Schiacciate dentro la mozzarella l'oliva farcita, disponete su un piatto da portata e servite.

Get In Black

Versate lo Scotch Whisky, il Cointreau e la Coca Cola nel tumbler alto con cubetti di ghiaccio. ♦ Mescolate con lo stirrer e decorate il bicchiere con una fetta d'arancia sul bordo.

INGREDIENTI

Scotch Whisky, 3/10
Cointreau, 2/10
Coca Cola, 5/10

PER DECORARE

Arancia, 1 fetta

■ Budini di cioccolata ■

Ingredienti: 200 g di cioccolato fondente grattugiato; 3 cucchiai di farina; 50 g di burro; 1 l di latte; 1 cucchiaio di zucchero; 1 bicchierino di Cointreau; panna montata; scorza d’arancia.

Sciogliete il burro nel latte in un pentolino a fuoco basso. Aggiungetevi poco alla volta la farina setacciata, mescolando continuamente. In una ciotolina mescolate il cioccolato con lo zucchero, quindi incorporatelo a poco a poco al composto di farina e latte. Lasciate bollire, sempre mescolando, finché la crema non si sarà addensata. Versatela in stampini individuali bagnati precedentemente con il Cointreau e mettetela a raffreddare in frigorifero. Quando i budini saranno ben freddi, capovolgeteli su dei piattini e decorateli con la panna e una spirale di scorza d’arancia.

Southern Wheeler

Aggiungete il Southern Comfort, il Whisky, il liquore di mandorla e i 2 succhi allo shaker con ghiaccio e agitate energicamente. ♦ Filtrate in un goblet con ghiaccio tritato e decorate con le foglioline di menta, la ciliegina, la fettina di arancia e la fettina di carambola.

INGREDIENTI

Southern Comfort, 4 cl
Whisky, 2 cl
Liquore di mandorla, 1 cl
Succo d’arancia, 4 cl
Succo di limone, 2 cl

PER DECORARE

Menta fresca, alcune foglioline
Ciliegina, 1
Arancia, 1 fettina
Carambola, 1 fettina

■ Dolcetti alle mandorle ■

Ingredienti: 130 g di mandorle sgusciate e tostate; 150 g di zucchero; 2 cucchiai di Cointreau; 100 g di burro; 60 g di farina; 3 uova; zucchero vanigliato.

Passate anzitutto le mandorle al mixer fino a ridurle in polvere. Montate i tuorli con lo zucchero e il burro, unitevi poi la farina, sempre mescolando, il Cointreau, le mandorle e infine gli albumi montati a neve ben ferma, facendo attenzione a non smontarli. Imburrate una teglia rettangolare di 20 x 30 cm, versatevi il composto e cuocetelo in forno a 180 °C, sino a quando non apparirà di un bel colore dorato. Toglietelo dal forno e, quando è completamente freddo, tagliatelo a quadretti. Serviteli infine su un vassoio spolverizzati di zucchero vanigliato.

Seabreeze

INGREDIENTI

Vodka, 4,5 cl
Succo di mirtillo, 12 cl
Succo di pompelmo, 3 cl

PER DECORARE

Lime, 1 spicchio e 1 fetta

■ Dadi di pesce spada piccante ■

Ingredienti: 300 g di pesce spada; 4 limoni; un pizzico di cumino in polvere; 30 g di zenzero fresco; 2 peperoncini; 1 gambo di sedano; 1 cespo di lattuga; 1 ciuffo di prezzemolo; 2 cipolle piccole; 1 spicchio d’aglio; sale.

Tagliate il sedano a fettine sottili, quindi tritate il prezzemolo e i peperoncini. Poi lavate il pesce spada, asciugatelo, tagliatelo a dadi e mettetelo in una ciotola. Unite gli aromi così

preparati al pesce. In un'altra ciotola mettete il succo dei limoni, lo spicchio d'aglio sbucciato e grattugiato, il cumino in polvere, lo zenzero pelato e grattugiato, un pizzico di sale e mescolate bene il tutto. Condite il pesce spada con la salsa così ottenuta e fatelo marinare per almeno 15 minuti. Sbucciate le cipolle e tagliatele a fette sottili. Disponete su un piatto da portata le foglie di lattuga, distribuitevi il pesce spada e accompagnatelo tutto intorno con le fettine di cipolla.

Analcolici

Sommario

[Punch all’Uovo]

[Fourth of July]

[Flip al Kiwi]

Easy Light

Frullate nel blender le carote e l’ananas tagliati a pezzetti insieme al succo d’arancia e allo yogurt. ♦ Versate nel bicchiere tumbler alto, decorandolo con uno spicchio di pompelmo. ♦ Servite con la cannuccia.

INGREDIENTI

Carote, 100 g
Ananas fresco, 70 g
Succo d’arancia fresca, 6 cl
Yogurt magro al cocco, 6 cl

PER DECORARE:

Pompelmo, 1 spicchio

Vol-au-vent alle carote

Ingredienti: 8 vol-au-vent pronti; 100 g di emmental; 200 g di carote; 1 uovo; 1 dl di panna; 1 ciuffetto di prezzemolo; 8 foglie di basilico; burro; sale e pepe.

Pulite le carote e cuocetele al vapore lasciandole piuttosto al dente. Fatele intiepidire, tagliatele a rondelle (lasciate da parte 12 rondelle che ritaglierete, dando loro la forma di una stella) e fatele saltare in padella con una noce di burro. Aggiustate di sale e di pepe. Tagliate a dadini l’emmental e versateli in un recipiente, dove avrete sbattuto in precedenza l’uovo con la panna. Mescolate bene e regolate di sale e pepe. Versate nei vol-auvent il composto di formaggio e le carote, quindi infornateli a 180 °C per 10 minuti. Togliete dal forno e servite i vol-au-vent guarniti ciascuno con una stella di carota e una foglia di basilico.

Ruben Top

Pestate in un tumbler alto le fette d’arancia, lo zucchero di canna, le fragole tagliate a pezzettini e la menta. ♦ A questo punto spaccate un po’ di ghiaccio, quanto basta per riempire il bicchiere. ♦ Colmate con il succo d’arancia e mescolate con lo stirrer. ♦ Servite con due cannucce. ♦ Se non avete il succo d’arancia, il cocktail può essere preparato anche con dell’Orangina, bevanda leggermente gassata.

INGREDIENTI

Arancia, 2 fette
Fragole, 3-4
Menta, 1 ciuffetto
Zucchero di canna, 1 cucchiaino
Succo d’arancia

Bignè ai 3 formaggi

Ingredienti: 16 piccoli bignè già pronti; 100 g di gorgonzola; 100 g di fontina; 100 g di provolone; 20 cl di panna; foglie di sedano; noce moscata; sale e pepe.

Distribuite la panna in 3 diversi pentolini e aggiungete a ciascun pentolino un diverso formaggio tagliato a pezzetti molto piccoli. Mettete i pentolini sul fuoco basso e mescolate finché i formaggi non si saranno completamente fusi. Togliete dal fuoco non appena le creme vi appaiono abbastanza lisce e dense. Aggiungete alla crema di gorgonzola un cucchiaio di foglie di sedano tritate, alla crema di fontina un pizzico di pepe e alla crema di provolone la noce moscata. Farcite i bignè con le 3 diverse creme, disponeteli su un vassoio e servite.

Silver Nest

Versate i succhi, l’albume e la granatina nello shaker con ghiaccio. ♦ Agitate energicamente e filtrate in un tumbler alto in cui avrete messo dei cubetti di ghiaccio. ♦ Decorate con una fetta di arancia sul bordo del bicchiere.

INGREDIENTI

Succo d’arancia
Succo di mirtillo
Uovo, 1 albume
Granatina, 1/2 cucchiaino

PER DECORARE:

Arancia, 1 fetta

■ Plumcake di spinaci ■

Ingredienti: 100 g di gamberetti; 400 g di spinaci; 1/2 cipolla dorata; 2 pomodori; 4 uova; 12 cl di latte; 12 cl di panna liquida; 2 cucchiai di olio d’oliva; sale e pepe.

Lavate bene le foglie di spinaci, sbollentatele in poca acqua salata, scolatele e strizzatele bene. Tagliate la cipolla a fettine sottili e fatela dorare in una padella con l’olio extravergine d’oliva; aggiungete i pomodori tagliati a dadini, fateli ammorbidire, quindi alzate la fiamma e fate asciugare il liquido. Unitevi gli spinaci e i gamberetti, spolverate di sale e pepe e lasciate cuocere per 5 minuti sempre mescolando. Versate il tutto nel blender con il latte, la panna e le uova e frullate finché non otterrete un composto liscio e ben omogeneo; mettetelo in uno stampo da plumcake e fatelo cuocere a bagnomaria in forno a 180 °C per 45 minuti. Fate raffreddare in frigorifero per 2 ore. Sformate, tagliate a fettine e servite.

Florida

Raffreddate lo shaker e, dopo averne scolato l’acqua in eccesso, versatevi prima il succo d’arancia, quello di pompelmo e quello di limone, poi lo sciroppo di zucchero. ♦ Shakerate e versate nel tumbler alto, facendovi cadere anche del ghiaccio. ♦ Aggiungete un top di soda water. ♦ Decorate con frutta di stagione e servite con la cannuccia.

INGREDIENTI

Succo di pompelmo, 4/10
Succo di limone, 2/10
Succo d’arancia, 2/10
Sciroppo di zucchero, 2/10

Soda water

<u>PER DECORARE:</u>

Frutta di stagione

■ Canapè sfiziosi ■

Ingredienti: 8 fette di pancarrè; 2 pomodori verdi; 4 fette spesse di prosciutto cotto; burro; insalata riccia.

Tagliate le fette di pancarrè in quattro quadrati e tostatele leggermente. Spalmate le fette con un po' di burro. Disponete sopra una fettina sottile di pomodoro (privata dei semi), una strisciolina di prosciutto arrotolata e un pezzetto di foglia di insalata riccia. Servite su un vassoio.

Cool Down

Capovolgete una coppa da champagne e immergetene il bordo nella granatina, quindi passatela nello zucchero. ♦ Versate nello shaker lo sciroppo di menta, il succo di lime e il succo d'ananas e mescolate brevemente. ♦ Riemplte la coppa a metà di ghiaccio tritato e versateci il drink. ♦ Colmate con acqua minerale ghiacciata.

INGREDIENTI

Succo d'ananas, 4 cl
Succo di 1 lime
Sciroppo di menta piperita, 1 cl
Acqua minerale naturale

Per la crusta:

Granatina
Zucchero

Bastoncini fritti alla

Ingredienti: 3 uova; 250 g di farina; 60 g di zucchero; 120 g di burro; cannella in polvere; olio extravergine d'oliva; sale.

Scaldate 2,5 dl d'acqua insieme al burro e a un pizzico di sale. Portate a ebollizione. Unitevi la farina e una spolverata di cannella. Mescolate vigorosamente su fuoco dolce per 1-2 minuti. Togliete dal fuoco, sbattete le uova fino a ottenere una crema omogenea. Aggiungetele al composto, continuando a mescolare. Inserite il composto in un sac à poche dalla bocca ampia. Formate 20-25 bastoncini di pasta e friggeteli immediatamente (3-4 alla volta) nell'olio bollente. Tolti dall'olio, fateli asciugare su carta da cucina. Servite i bastoncini fritti ben caldi.

Pussy Foot

Mettete il ghiaccio nello shaker e aggiungetevi lo Sweet & Sour, il succo d’arancia e lo sciroppo di granatina. ♦ Integrate il tuorlo per ultimo. ♦ Shakerate energicamente e versate in un tumbler alto. ♦ Decorate con la fettina di limone e la 1/2 fetta d’arancia.

INGREDIENTI

Sweet & Sour, 6 cl
Succo d’arancia, 6 cl
Sciroppo di granatina, 1,5 cl
Uovo, 1 tuorlo

PER DECORARE:

Limone, 1 fetta
Arancia, 1/2 fetta

■ Pesto di barbabietola ■

Ingredienti: 2 barbabietole medie; 2 spicchi d’aglio schiacciati; 100 g di pinoli; 30 g di Parmigiano; 3 cucchiai di olio extravergine d’oliva; sale.

Disponete le barbabietole su un foglio di alluminio, insaporitele con un cucchiaio di olio e sale e chiudete il foglio. Infornate a 200 °C per circa 1 ora. Nel frattempo, mettete i pinoli in una padella antiaderente e fateli tostare, girandoli spesso. Togliete le barbabietole dal forno, lasciatele intiepidire, quindi sbucciatele e frullatele con i pinoli, l’aglio e il Parmigiano finché non otterrete una crema omogenea. Versate il tutto in una ciotolina, aggiungetevi i restanti 2 cucchiai di olio e il sale e amalgamate. Servite con dei crostini all’aglio o della pita.

Fancy Fruits

Versate nello shaker con alcuni cubetti di ghiaccio il succo di uva nera, il succo d’arancia e lo sciroppo di lampone. ♦ Shakerate energicamente e filtrate in un tumbler alto, riempito per 1/3 di fancy-ice cubes. ♦ Completate con acqua minerale fredda.

INGREDIENTI

Succo di uva nera, 6 cl
Succo d’arancia, 6 cl
Sciroppo di lampone, 2 cl
Acqua minerale leggermente frizzante

■ I fancy-ice cubes ■

I fancy-ice cubes sono cubetti di ghiaccio contenenti frutta fresca: fragole, ciliege, lamponi, ribes, uva o pezzetti di agrumi. Se volete preparare questi cubetti fantasia dovete disporre la frutta nelle vaschette per il ghiaccio e completare con acqua minerale. Per realizzare cubetti ancora più decorativi, adatti ad accompagnare i drink estivi alla frutta, dovete mescolare lo sciroppo di granatina, quello di asperula e quello di maracuja, aggiungere l’infuso di malva e l’acqua minerale e versare il tutto in formine in cui avrete

messo delle ciliege con il picciolo, ciuffetti di melissa e pezzetti di limone. Completate con l'acqua minerale e lasciate raffreddare per qualche ora.

Parson's Special

Raffreddate lo shaker, poi scolate l'acqua in eccesso. ♦ Versatevi il succo d'arancia, lo sciroppo di granatina e 1/2 tuorlo. ♦ Shakerate bene, versate nel tumbler alto e aggiungete a questo punto la soda. ♦ Decorate con la fetta di arancia e la ciliegina.

INGREDIENTI

Succo d'arancia, 6/10
Sciroppo di granatina, 2/10
Soda, 2/10
Uovo, 1/2 tuorlo

PER DECORARE:

Arancia, 1 fetta
Ciliegina, 1

Frittelline di arance

Ingredienti: 4 arance; 2 uova; 100 g di farina; 1/2 bicchiere di latte; olio extravergine d'oliva; zucchero.

Sbucciate le arance al vivo e dividete ciascuno spicchio a metà o in 3 pezzi. Spolverizzate i pezzetti di arancia con lo zucchero. Sciogliete la farina nel latte, versandola poco alla volta, e incorporatevi i tuorli e un albume sbattuti. Montate il secondo albume a neve ferma e aggiungetelo al composto. Passate i pezzettini di arancia nella pastella e friggeteli in abbondante olio molto caldo. Fate asciugare le frittelline su un foglio di carta da cucina, quindi disponetele su un vassoio e spolverizzatele con lo zucchero. Servitele calde.

Green Eyes

Aggiungete allo shaker con ghiaccio a cubetti il succo di pompelmo e la polpa di kiwi. ♦ Shakerate energicamente e filtrate nel tumbler alto con ghiaccio. ♦ Colmate con l'acqua tonica e mescolate con lo stirrer. ♦ Decorate con la fetta di kiwi.

INGREDIENTI

Succo di pompelmo, 5/10
Polpa di kiwi, 2/10
Acqua tonica

PER DECORARE:

Kiwi, 1 fetta

■ Crostini al kiwi ■

Ingredienti: 2 kiwi; 100 g di formaggio cremoso; panna da cucina; 2 baguette; succo di limone; olio extravergine d'oliva; sale e pepe; qualche fogliolina di menta.

Lavorate il formaggio con la panna finché non otterrete una crema omogenea. Schiacciate i kiwi e aggiungeteli al composto di formaggio. Condite con un filo d'olio, sale e pepe e qualche goccia di succo di limone. Lasciate raffreddare in frigorifero per mezzora. Tagliate le baguette a fettine e spalmte la crema su ciascuna fettina, decorando con una fogliolina di menta.

Bananarama

Versate il succo di albicocca, il latte di cocco e la 1/2 banana nel mixer e frullate finché non otterrete un drink omogeneo. ♦ Servite nell'old fashioned con alcuni cubetti di ghiaccio e decorate con delle fettine di albicocca.

INGREDIENTI

Succo di albicocca, 12 cl
Latte di cocco, 4 cl
Banana, 1/2

PER DECORARE:

Albicocca, alcune fettine

■ Bocconcini al cioccolato bianco ■

Ingredienti: 1/2 kg di farina; 70 g di zucchero; 2 dl di latte intero; 2 uova e 1 albume; 30 g di cacao amaro; 1 bustina e 1/2 di lievito di birra disidratato; cioccolato bianco; olio; sale.

Rompete le uova in una ciotola e lavoratele con lo zucchero finché non avrete ottenuto una crema spumosa. Aggiungetevi il latte tiepido e incorporatevi poco alla volta la farina setacciata con il lievito e il cacao e un pizzico di sale. Lavorate il composto per dieci minuti, ungetelo d'olio e lasciatelo lievitare coperto per 2 ore. Lavoratelo di nuovo, quindi formate delle palline di 4 cm di diametro. Fatevi un incavo, mettetevi al centro due pezzetti di cioccolato bianco e richiudetele. Spennellatele con l'albume sbattuto, lasciatele lievitare ancora per mezzora, quindi infornatele a 200 °C per 25 minuti.

Shirley Temple

Inserite la spirale di scorza di limone nel tumbler medio, insieme a 2-3 cubetti di ghiaccio.

♦ Versatevi il Ginger Ale e la granatina. ♦ Miscelate con lo stirrer e guarnite con due ciliegine, servendo con la cannuccia. ♦ Questo cocktail analcolico fu inventato negli anni Trenta, in onore della celebre bambina prodigio da un barista del Chasen's Restaurant a Hollywood, uno dei locali più frequentati dagli attori del tempo.

INGREDIENTI

Ginger Ale, 9/10
Granatina, 1/10

PER DECORARE:

Scorza di limone
Ciliegine, 2

Tartellette con erbe e caprino

Ingredienti: 12 barchette di pasta frolla già pronte; 50 g di formaggio caprino; 0,5 dl di panna; 1 uovo; erba cipollina; prezzemolo; timo; sale e pepe.

Sbattete l'uovo e mettetelo in una ciotola con il caprino e la panna. Amalgamate bene gli ingredienti aiutandovi con una frusta, quindi aggiungete l'erba cipollina e il prezzemolo tritati finemente e un pizzico di timo. Regolate di sale e pepe. Farcite le barchette e infornate a 180 °C per 15-20 minuti: il ripieno dovrà essere ben rassodato e le tartellette dorate. Disponete su un vassoio da portata e servite subito.

Tropical Cooler

Versate nello shaker con ghiaccio il succo di maracuja, il succo di limone e lo sciroppo di maracuja. ♦ Shakerate energicamente e versate in un tumbler alto con alcuni cubetti di ghiaccio. ♦ Colmate con il Tropical Bitter e decorate con la fettina di carambola e la ciliegia.

INGREDIENTI

Tropical Bitter, 10 cl
Succo di maracuja, 4 cl
Succo di limone, 2 cl
Sciroppo di maracuja, 2 cl

PER DECORARE:

Carambola, 1 fettina
Ciliegia, 1

■ Gamberi in insalata ■

Ingredienti: 300 g di gamberi; 1 avocado; 1 melone; 4 cucchiai di olio d'oliva; il succo di 1 limone; 1 cucchiaio di erba cipollina tritata; sale e pepe.

Sgusciate i gamberi e immergeteli in acqua salata bollente per 8 minuti. Scolateli e passateli sotto l'acqua fredda. Metteteli in un'insalatiera e conditeli con un'emulsione di olio, succo di limone, erba cipollina tritata, sale e pepe. Fate raffreddare in frigorifero fino al momento di servire. Tagliate il melone a metà, privatelo dei semi e tagliatelo a fette. Tagliate a fette anche l'avocado. Tagliate a dadi 2 fette di melone e 2 fette di avocado. Al momento di servire, disponete le fette di melone e quelle di avocado intorno al piatto e mettete al centro i gamberi. Cospargete di dadi di melone e di avocado e servite.

Coco Ment

Versate il latte di soia, il latte di cocco e lo sciroppo di menta nel blender con ghiaccio tritato. ♦ Frullate finché non otterrete un drink omogeneo. ♦ Versate nel bicchiere tumbler alto e decorate con pezzetti e fettine di frutta fresca.

INGREDIENTI

Latte di soia, 10 ml
Latte di cocco, 3 cl
Sciroppo di menta, 2 cl

PER DECORARE:

Frutta fresca a piacere

■ Crostini allo yogurt greco ■

Ingredienti: 8 fette di pane di segale; 1/2 kg di yogurt greco; 1 scalogno; 1 cetriolo; 2 spicchi d'aglio; 1 ciuffo di prezzemolo; 1 ciuffetto di basilico; 1 ciuffetto di menta; 1 cucchiaio d'olio extravergine d'oliva; sale.

Tagliate le fette di pane di segale a metà. Pulite e tritate finemente lo scalogno, l'aglio, il prezzemolo, il basilico e la menta. Lavate il cetriolo e tagliatelo a julienne. In un recipiente versate lo yogurt e l'olio, unitevi il trito aromatico e il cetriolo, e amalgamate bene il tutto, aggiustando di sale. Coprite con un foglio di pellicola trasparente e lasciate riposare in frigorifero per 2 ore. Infine spalmate la crema sui crostini di segale e servite.

Juicy Julep

Mettete le foglie di menta sul fondo di un tumbler medio, bagnatele con un goccia d'acqua e pestatele. ♦ Colmate con il ghiaccio tritato e lasciate raffreddare. ♦ Raffreddate lo shaker ed eliminate l'acqua in eccesso. ♦ Versatevi il succo d'arancia, il succo d'ananas e lo sciroppo di lamponi. ♦ Shakerate energicamente e filtrate nel tumbler vuotato del ghiaccio. ♦ Colmate con il Ginger Ale e decorate con la menta fresca.

INGREDIENTI

Succo d'arancia, 1/3
Succo d'ananas, 1/3
Sciroppo di lamponi, 1 schizzo
Menta, qualche foglia
Ginger Ale

PER DECORARE:

Menta fresca,
1 ciuffo

Frittelle di patate

Ingredienti: 800 g di patate; 40 g di burro; 1 uovo; 150 g di farina; maionese; capperi; olio extravergine d’oliva; sale.

Lessate le patate, sbucciatele e schiacciatele. Sbattete l’uovo, unitevi le patate schiacciate, il burro, 100 g di farina e un pizzico di sale. Impastate amalgamando bene gli ingredienti; formate delle piccole palline di 2,5 cm di diametro, infarinatele e friggetele in abbondante olio molto caldo. Quando saranno dorate su tutti i lati, toglietele dal fuoco e lasciatele asciugare su della carta da cucina. Disponetele su un vassoio e decorate ciascuna frittellina con uno sbuffo di maionese e un cappero.

Pepper Pot

Versate nello shaker con cubetti di ghiaccio il succo d’ananas e il succo di limone, l’orzata, il tabasco e il pepe di caienna. ◆ Shakerate energicamente per 10 secondi e servite in un tumbler alto ghiacciato. ◆ Spolverizzate con il curry.

INGREDIENTI

Succo d’ananas, 12 cl
Succo di 1 limone
Orzata, 2 cucchiai
Tabasco, 1 spruzzo
Pepe di caienna
Curry in polvere

■ Filetti rossi al curry e noci ■

Ingredienti: 6 filetti di nasello; 4 limoni; 2 pomodori; 2 scalogni; 1 peperone verde; 5 gherigli di noce; 2 cucchiai di maionese; alcune foglie di menta; un pizzico di curry; sale e pepe.

Pulite, lavate e fate asciugare su un canovaccio i filetti di nasello, poi disponeteli in un piatto dai bordi alti e fateli marinare per 12 ore con il succo dei limoni filtrato ed emulsionato con sale, pepe e un pizzico di curry. A metà del tempo di marinatura rigirate i filetti di pesce in modo che si cuociano in maniera uniforme. Nel frattempo, preparate la salsa di accompagnamento frullando i pomodori e il peperone (compresi i loro semi) con alcune foglioline di menta, gli scalogni e le noci. Mescolate poi il composto con la maionese e utilizzatelo per guarnire il pesce che avrete scolato dalla marinata e tagliato a pezzetti.

Flip alla Frutta

Privateci l’arancia della buccia e frullatela nel mixer con le pesche finchè non saranno ben amalgamate. ♦ Unitevi le uova, lo zucchero e lo yogurt, mecolate bene e versate in 4 goblet. ♦ Colmate con l’acqua minerale e servite, decorando con una spirale di scorza d’arancia.

INGREDIENTI

(per 4 bicchieri)
Arancia, 1
Pesche sciroppate; 100 g
Uova, 3
Yogurt, 1/2 kg
Zucchero, 4 cucchiai

Acqua minerale

PER DECORARE:

Scorza d'arancia

■ Tartellette alla cannella ■

Ingredienti: 12 tartellette già pronte; 50 g di farina; 100 g di zucchero; 2 uova; 30 mandorle pelate; burro; cannella; zucchero a velo.

Tritate le mandorle e mescolatele con 30 g di zucchero e un cucchiaio d'acqua. Rompete le uova in una ciotolina e sbattetele con lo zucchero rimasto e la cannella finché non otterrete una crema spumosa. Aggiungete le mandorle e, mescolando sempre, la farina poca alla volta. Incorporate infine 50 g di burro fuso. Farcite le tartellette con il composto, disponetele su una placca da forno e infornatele a 180°C per 10 minuti. Toglietele dalla placca, disponetele su un vassoio e lasciatele raffreddare; cospargetele di zucchero a velo prima di servire.

Red Sky

Versate nel mixing glass con ghiaccio a cubetti il succo di pompelmo e il Bitter. ♦ Mescolate con lo stirrer e servite nella flûte ♦ Decorate con frutta fresca di stagione.

INGREDIENTI

Succo di pompelmo, 7/10
Bitter Beverly, 3/10

PER DECORARE:

Frutta di stagione

■ Assaggi di formaggio fioriti ■

Ingredienti: 300 g di caprino, 200 g di robiola, 1 manciata di fiori di salvia, 1 manciata di fiori di tarassaco, 1 manciata di fiori di malva, qualche foglia di salvia, paprica, un rametto di rosmarino, sale.

Amalgamate il caprino con la robiola e il burro e formatene 12 palline che metterete in frigorifero a riposare per mezzora. Preparate tre piattini. In uno mescolate la salvia tritata finemente con i petali di fiore di salvia. In un altro unite la paprica con i petali di tarassaco. Nel terzo unite il rosmarino tritato finemente con i petali di malva. Rotolate 4 palline nel misto di foglie e fiori di salvia, altre 4 nella paprica e fiori di tarassaco, le ultime 4 nel rosmarino e fiori di malva. Disponete su un vassoio da portata decorando con altri fiori interi.

Soft Kir

Versate il latte, il succo d'ananas, lo sciroppo di vaniglia e quello di ribes nello shaker con ghiaccio. ♦ Agitate energicamente e servite nella coppetta cocktail.

INGREDIENTI

Latte, 5 cl
Succo d'ananas, 4 cl
Sciroppo di vaniglia, 1 cl
Sciroppo di ribes nero, 1 cl

Crêpes ai frutti di bosco

Ingredienti: 80 g di farina; 1 uovo; 400 g di frutti di bosco misti; 2,5 dl di panna fresca; 2 cucchiai di zucchero; zucchero a velo; burro; sale.

Rompete l'uovo in una ciotola e lavoratelo con la farina e un pizzico di sale; versatevi dell'acqua fredda in modo da ottenere una pastella fluida. Coprite e lasciate riposare per mezzora. Nel frattempo, scaldate una noce di burro in una padella antiaderente, aggiungetevi lo zucchero e fatevi caramellare i frutti di bosco per pochi minuti. Scaldate una noce di burro in un'altra padella antiaderente e versatevi un mestolino di pastella in modo che formi uno strato sottile. Dopo un minuto, girate la crêpe in modo che cuocia anche sull'altro lato. Procedete così fino a esaurimento della pastella. Versate sulle crêpes una parte del composto di frutta, ripiegatele su se stesse, quindi piegatele di nuovo e spolverizzatele con lo zucchero a velo. Servitele con la panna montata.

Golden Sunset

Versate nello shaker con ghiaccio il succo di pompelmo, il succo di lime, lo sciroppo di

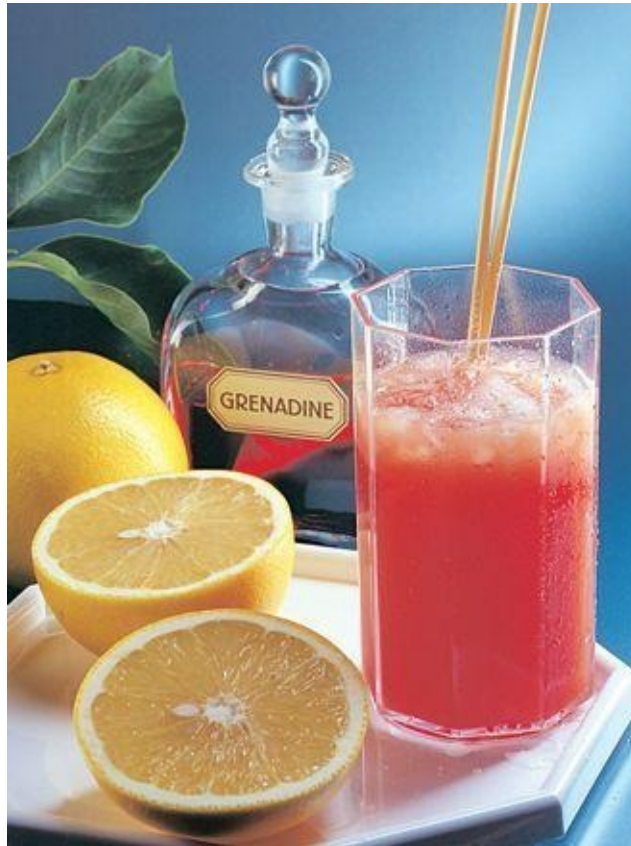
zucchero e la granatina e shakerate energicamente. ♦ Riempite un tumbler alto per 1/3 di ghiaccio tritato e filtratevi il drink. ♦ Servite con la cannuccia.

INGREDIENTI

Succo di pompelmo, 12,5 cl
Succo di lime, 2 cl
Sciroppo di granatina, 2 cl
Sciroppo di zucchero, 1 cucchiaino

Insalata di olive

Ingredienti: 400 g di olive verdi; 1 gambo di sedano; 1 spicchio d’aglio; 1 peperoncino; origano in polvere; semi di finocchio; olio extravergine d’oliva; aceto di vino; sale.

Tagliate il gambo di sedano a fettine e mettetelo in una insalatiera con le olive verdi precedentemente snocciolate. In una ciotolina emulsionate l’olio con il sale e l’aceto; unitevi quindi un trito di aglio e peperoncino. Mescolate bene e condite con la salsa ottenuta l’insalata di olive e sedano. Spolverizzate con i semi di finocchio e l’origano e servite.

Punch all’Uovo

Versate nello shaker con molto ghiaccio le spremute, il succo d’ananas e la granatina. ♦ Aggiungete l’uovo e shakerate energicamente. ♦ Versate nel goblet con ghiaccio tritato. ♦ Decorate con la fetta di limone e la ciliegia.

INGREDIENTI

Succo d’ananas, 12 cl
Spremuta d’arancia, 8 cl
Spremuta di limone, 2 cl
Granatina, 0,5 cl
Uovo, 1

PER DECORARE:

Limone, 1 fetta
Ciliegia al Maraschino, 1

Canapè agli asparagi

Ingredienti: 8 fette di pancarrè; 16 asparagi; 1 uovo; 50 g di burro; 2 cucchiai di succo d’arancia; 2 cucchiai d’aceto di vino bianco; 1/2 cucchiaino di dragoncello secco; sale e

pepe.

Preparate anzitutto la salsa olandese: versate in un tegamino l’aceto, il dragoncello e insaporite con un pizzico di pepe. Fate scaldare fino a ridurre il liquido a un cucchiaino. Versate il tuorlo nel mixer, unitevi l’aceto raffreddato e azionate. Quindi sciogliete il burro in un tegamino, senza farlo soffriggere, poi versatelo a filo nel mixer. Azionate di nuovo fino a fare addensare la salsa. Alla fine unite il succo d’arancia, mescolando ancora e regolando di sale. Tagliate gli asparagi a metà e cuoceteli a vapore, lasciandoli abbastanza al dente. Aggiustateli di sale. Ricavate dalle fette di pancarrè dei canapè rotondi (del diametro di 8 cm). Poggiate al centro di ogni canapè 2 asparagi e coprite con una cucchiaiata di salsa olandese. Arrotolate il canapè intorno agli asparagi e fissate l’involtino con uno stuzzicadenti. Servite su un piatto da portata.

Fourth of July

Private i cubetti di cocomero dei semi e metteteli sul fondo dello shaker. ♦ Aggiungete lo sciroppo di zucchero e pestate finché non otterrete una purea. ♦ Versatevi il tè ghiacciato e il succo di limone, aggiungete 5 cubetti di ghiaccio e shakerate energicamente. ♦ Filtrate in un bicchiere goblet pieno di ghiaccio e decorate con lo spicchio di limone.

INGREDIENTI

Tè orange pekoe
Cubetti di cocomero, 1/2 tazza
Sciroppo di zucchero
Succo di limone

PER DECORARE:

Limone, 1 spicchio

Insalata di zucchine e caprino

Ingredienti: 4 zucchine medie; succo di 2 limoni; 200 g di caprino fresco; 100 g di pane casereccio; 8 gherigli di noce; 2 cucchiai di olio extravergine d’oliva; sale e pepe.

Tagliate le zucchine a fettine sottilissime, aiutandovi con un pelapatate. Disponetele su un piatto e irroratele con il succo di limone. Lasciatele marinare per 1 ora, quindi sgocciolatele e distribuitele in 4 piattini. Cospargetele di caprino tagliato a tocchetti e di gherigli di noce tritati. Tagliate il pane a tocchetti, tostateli e distribuiteli un po’ per piatto. Emulsionate l’olio con il sale e il pepe e versate a filo sulle zucchine e il caprino.

Flip al Kiwi

Riempite lo shaker a metà di cubetti di ghiaccio e aggiungete il succo di limone e il succo

d’ananas, il tuorlo d’uovo, la crema di cocco e il passato di kiwi. ♦ Shakerate energicamente e versate in un bicchiere di tipo tumbler. ♦ Servite decorando con una fettina di kiwi sul bordo del bicchiere e 2 cannucce.

INGREDIENTI

Succo d’ananas, 8 cl
Succo di limone, 2 cl
Passato di kiwi, 3 cucchiaini
Crema di cocco, 2 cl
Uovo, 1 tuorlo

PER DECORARE:

Kiwi, 1 fettina

Gamberi tropicali

Ingredienti: 24 code di gamberi; 1 scatola di palmito; 1 avocado; 2 cuori di indivia belga; 1 lime; qualche foglia di menta; 80 g di cocco essiccato; 3 cucchiai di latte di cocco; olio extravergine d’oliva; sale e pepe in grani.

Lavate le code di gamberi e fatele scottare per 2 minuti in abbondante acqua salata; scolatele, fatele raffreddare e sgusciatele. Sgocciolate il palmito e tagliatelo a rondelle, mondate e lavate le foglie di indivia belga e poi spezzettatele. Unite gli ingredienti in una insalatiera e conditeli con il succo di lime, il latte di cocco, qualche cucchiaio di olio, un pizzico di sale e una macinata di pepe fresco. Prima di servire, tagliate l’avocado a metà e scavate con lo strumento apposito la polpa formando delle palline che unirete alla preparazione. Spolverate infine con il cocco essiccato e servite.

Dietetici

Sommario

Regime Light

Mettete i succhi, lo yogurt e lo zucchero nel mixer. ♦ Frullate finché non otterrete un drink omogeneo e versate in un tumbler alto con ghiaccio. ♦ Decorate con un dado di ananas e una fetta di arancia.

INGREDIENTI

Succo di carote, 10 cl
Succo d'arancia, 8 cl

Succo d'ananas, 5 cl
Yogurt al cocco, 1,5 cl
Zucchero,
1/2 cucchiaino

PER DECORARE:

Ananas, 1 dado
Arancia, 1 fetta

■Crema di melanzane ■

Ingredienti: 2 grandi melanzane; 1 cetriolo; 1 cipolla rossa; 1 spicchio d'aglio; 3 cucchiai di yogurt magro; 1 cucchiaio di succo di limone; 1/2 cucchiaino di paprica dolce; sale e pepe.

Aiutandovi con la punta di un coltello, forate le melanzane in più punti; infilzatele quindi con la forchetta e passatele sulla fiamma del fornello. Tenetele a contatto con la fiamma finché la buccia non sarà completamente annerita. Privatele quindi della buccia e dei piccioli e tagliatele a pezzi. Frullate in un mixer la polpa delle melanzane, l'aglio, il succo di limone, l'olio, lo yogurt, la paprica, il sale e il pepe. Mettete la salsa in una ciotola, aggiungetevi il cetriolo e la cipolla tagliati a fettine sottili e servite con delle verdure crude.

California

Sbucciate la mela e tagliatela a tocchetti. ♦ Spezzettate anche la prugna fresca. ♦ Mettete la frutta, lo yogurt e lo zucchero nel blender con il ghiaccio spezzettato e frullate finché non otterrete un drink omogeneo. ♦ Versate nel tumbler alto e decorate con lo spicchio di mela, la prugna e un rametto di ribes rosso.

INGREDIENTI

Prugna fresca, 80g
Mela golden, 80 g
Yogurt ai frutti di bosco, 70 g
Zucchero di canna, 20 g

PER DECORARE:

Mela, 1 spicchio
Prugna, 1
Ribes rosso

■Millefoglie di ananas ■

Ingredienti: 2 ananas; 300 g di fragole; 4 lamponi; 8 foglioline di menta fresca; succo di 1 limone; cannella.

Sbucciate gli ananas e tagliateli a fettine di 3 mm di spessore (circa 12 fette). Mettetele in forno caldo a 190 per 45 minuti, finché non diventeranno croccanti. Conservatele in un recipiente a chiusura ermetica fino al giorno dopo. Passato 1 giorno, togliete le fette di ananas dal recipiente e distendetele su un piatto. Mettete le fragole in una ciotola, bagnatele con il succo di limone e schiacciatele fino a ottenere una purea. Distribuite la purea su una fetta d'ananas, coprite con un'altra fetta, quindi fate un'altro strato di purea e terminate con l'ananas. Guarnite con un lampone e 2 foglioline di menta, spolverizzate con la cannella e servite.

Kefir agli Spinaci

Lavate bene le foglie di spinaci, disponetele su un canovaccio e lasciatele asciugare. ♦ *Sbucciate la mela e tagliatela a tocchetti, quindi passatela al frullatore con le foglie di spinaci, il prezzemolo e il succo di limone.* ♦ *Aggiungete il kefir poco alla volta, spruzzate di Worcester, mescolate bene gli ingredienti e versate in un bicchiere tumbler medio.* ♦ *Condite con sale e pepe, insaporite con le spezie, decorate con una spolverata di prezzemolo e le foglioline piccole di spinaci, quindi servite.*

INGREDIENTI

Kefir magro o yogurt naturale, 130 g
Spinaci freschi, 80 g
Mela, 1/4
Succo di limone, 1 cucchiaio
Salsa Worcester, 1 spruzzo
Prezzemolo tritato, 1/2 cucchiaio
Aglio in polvere
Noce moscata

Sale, pepe bianco

PER DECORARE:

Prezzemolo tritato
Spinaci, 2 foglioline

■Farfalle in insalata ■

Ingredienti: 400 g di farfalle; 3 cipollotti; 1mazzetto di spinaci freschi; 50 g di pomodori secchi; 1 spicchio d'aglio; 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva; origano; peperoncino; sale e pepe.

Lessate le farfalle al dente, scolatele e passatele sotto l'acqua fredda. Versatele in una insalatiera e aggiungetevi i cipollotti tritati finemente, i pomodori secchi a listarelle e le foglie di spinaci spezzettate. In una ciotolina emulsionate l'olio con il sale, il pepe e il peperoncino e servitevene per condire la pasta. Spolverizzate con l'origano, mescolate bene e servite.

Magrissimo

Mettete nel blender del ghiaccio spezzettato e aggiungete il cetriolo con la buccia, l'indivia belga e il succo di pompelmo. ♦ Pochi secondi prima di spengere, aggiungete l'acqua. ♦ Versate nel tumbler e decorate con una fettina di cetriolo.

INGREDIENTI

Succo di pompelmo fresco, 10 cl
Indivia belga, 30 g
Cetriolo, 20 g
Acqua minerale naturale, 5 cl

PER DECORARE:

Cetriolo, 1 fettina

■ **Pomodori ripieni** ■

Ingredienti: 4 pomodori da insalata; 4 acciughe fresche; 2 falde di peperone rosso; 2 cipollotti; 4 fette di pane integrale; 2 spicchi d'aglio; 1 ciuffetto di prezzemolo; 1 manciata di capperi sottaceto; aceto bianco; olio extravergine d'oliva; sale e pepe.

Dividete i pomodori a metà, privateli dei semi e lasciateli scolare su carta da cucina. Togliete la crosta alle fette di pane e bagnatele con l'aceto. Sciacquate e strizzate bene i capperi. Lavate i filetti di acciuga, quindi fateli cuocere in una padellina antiaderente 1 minuto per lato. Tritate insieme il prezzemolo, gli spicchi d'aglio, le falde di peperone, i cipollotti, i filetti d'acciuga e i capperi. Mettete il tutto in una ciotola e aggiungetevi la mollica di pane sbriciolata. Mescolate bene, regolate di sale e pepe e condite con un cucchiaio di olio. Farcite con la salsa i pomodori, lasciateli riposare 1 ora, quindi servite.

Honolulu Sour

Mettete nel blender il ghiaccio tritato e aggiungetevi il succo d’ananas, lo yogurt, il centrifugato di cavolo, lo zenzero e il sale. ♦ Frullate fino ad ottenere un composto omogeneo, versate in un goblet e servite.

INGREDIENTI

Succo d’ananas senza zucchero, 5 cl
Yogurt magro, 2 cl
Centrifugato di cavolo cappuccio, 12 cl
Zenzero in polvere
Sale

■ Sformatini di zucchine ■

Ingredienti: 600 g di zucchine; 2 uova; 10 g di ricotta vaccina; 20 g di grana grattugiato; 1 spicchio d’aglio; 1 rametto di menta; prezzemolo; pangrattato; olio extravergine d’oliva; sale e pepe.

Scaldate un cucchiaio di olio in una padella antiaderente; aggiungete l’aglio, fatelo dorare, quindi scartatelo. Versatevi adesso le zucchine tagliate a piccoli tocchetti, aggiungete un cucchiaio di acqua e lasciate cuocere a fuoco moderato per 40 minuti. Ungete leggermente 4 stampini individuali e cospargeteli di pangrattato. Passate le zucchine al mixer e unitevi la ricotta, il grana, le uova, la menta tritata, sale e pepe. Versate il composto negli stampini e cuocete a bagnomaria in forno caldo a 160 per 50 minuti. Togliete gli sformatini dal forno, sformateli su dei piattini o su un unico piatto da portata, cospargeteli di prezzemolo tritato e servite.

Amarena

Sbucciate la pesca e tagliatela a tocchetti. ♦ Lavate i lamponi. ♦ Mettete la frutta, il succo di limone e il succo di melagrana nel mixer con ghiaccio, frullate e versate in un tumbler alto. ♦ Decorate con dei lamponi e uno spicchio di pesca.

INGREDIENTI

Succo di limone, 10 cl
Succo di melagrana, 8 cl
Pesca bianca, 80 g
Lamponi, 10 g

PER DECORARE:

Lamponi
Pesca, 1 spicchio

■ Mini sufflè di ricotta ■

Ingredienti: 100 g di ricotta magra; 2 limoni non trattati; 2 uova intere e 2 albumi; 40 g di zucchero; 2 cucchiaini di fecola di mais; burro.

Rompete le uova in una terrina e lavoratele con lo zucchero finché non otterrete un composto spumoso. Versatelo in un pentolino e aggiungetevi la scorza grattugiata di un limone, il succo dei 2 limoni e la fecola di mais diluita nell'acqua. Fate cuocere a fuoco basso, sempre mescolando, finché non otterrete una crema liscia e omogenea. Togliete la crema dal fuoco e incorporatevi la ricotta. Montate gli albumi a neve e integrateli molto delicatamente alla crema.Versatela adesso in 4 stampini da sufflè leggermente imburrati e fate cuocere a bagnomaria in forno caldo a 160 per mezzora. Sfornate e servite.

Bugs Bunny

Mettete nel blender un po' di ghiaccio e aggiungete il succo di carota, il succo di pomodoro e il succo di limone. ◆ Fate andare per qualche minuto, quindi versate in un tumbler e salate e pepate a volontà. ◆ Servite decorando con una fantasia di carote e pomodori.

INGREDIENTI

Succo di carota, 10 cl
Succo di pomodoro, 5 cl
Succo di limone, 2 cl
Sale aromatizzato al sedano
Pepe

PER DECORARE:

Carote
Pomodori

■ Bruschetta alla carota ■

Ingredienti: 4 fette di pane integrale; 200 g di carote; 2 cucchiai di yogurt bianco magro; 50 g di capperi; succo di 1/2 arancia; olio extravergine d'oliva; sale e pepe.

Grattugiate le carote, salatele e fatele ben scolare mettendole dentro un colabrodo a grana fine. In una scodella emulsionate lo yogurt con il succo d'arancia, i capperi tritati, il sale, il pepe e l'olio. Condite le carote con la salsa preparata e disponete la farcia sulle fette di pane abbrustolito.

Peperino

Mettete nel blender 50 g di ghiaccio tritato e aggiungetevi le verdure a pezzetti, l'acqua naturale, il peperoncino, il sale e il pepe. ♦ Frullate per circa 1/2 ora e versate nel tumbler

alto, decorato con la costa di sedano e delle listarelle di peperone.

INGREDIENTI

Coste di sedano, 100 g
Carote, 60 g
Peperone giallo o rosso, 30 g
Peperoncino rosso, 5 g
Acqua minerale naturale, 3 cl
Sale, pepe

PER DECORARE:

Sedano, 1 costa
Peperone

■ Pomodori alla salsa di cetriolo ■

Ingredienti: 4 pomodori da insalata; 100 g di ricotta vaccina; 1 cetriolo; 4-5 foglie di menta; 1 ciuffetto di erba cipollina; 2 cucchiai di latte scremato; 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva; sale.

Lavate i pomodori, apriteli, eliminate i semi, tagliateli a rondelle e disponeteli in un'insalatiera. Lavate il cetriolo, sbucciatelo e mettetelo nel mixer con la ricotta, il latte e l'olio. Frullate fino a ottenere una salsa cremosa. Unite alla salsa le foglie di menta e frullate di nuovo. Aggiustate la salsa con un po' di sale e versatela sui pomodori. Cospargete con erba cipollina tritata e servite.

Power Juice

Riempite un tumbler alto di cubetti di ghiaccio e versatevi il succo di barbabietola, il centrifugato di carota e il succo di limone. ♦ Aggiungete una presa di pepe e mescolate. ♦ Decorate con una costa di sedano con le foglie e delle fettine di carota.

INGREDIENTI

Succo di barbabietola rossa, 10 cl
Centrifugato di carota, 10 cl
Succo di limone, 2 cl

Pepe

PER DECORARE:

Sedano, 1 costa
Carota, alcune fettine

■ Insalata di arance allo zenzero ■

Ingredienti: 3 arance dolci; 2 finocchi; 1 radice di zenzero; succo di limone; olio extravergine d’oliva; gomasio e pepe rosa.

Private le arance della buccia e pulite i finocchi. Dividete le arance a spicchi e tagliate ciascuno spicchio in 2 parti. Tagliate i finocchi a dadi. Mettete entrambi in una ciotola, spolverizzate con il gomasio e il pepe rosa e aggiungete una grattugiata di radice di zenzero. Emulsionate il succo di limone con l’olio e conditevi l’insalata.

Hot drinks

Sommario

Super Brûlé

Fate scaldare in un pentolino il vino e il Brandy; aggiungete la scorza d'arancia, la scorza di limone, i chiodi di garofano, la cannella e lo zucchero e mescolate. ♦ Filtrate in un bicchiere da grog e servite molto caldo.

INGREDIENTI

Vino rosso, 7 cl
Brandy, 3 cl
Scorza d'arancia
Scorza di limone
Chiodi di garofano
Cannella
Zucchero

■ Strüdel di castagne ■

Ingredienti: 1/2 kg di castagne; 2 cucchiai di zucchero; 300 g di farina; 10 g di lievito di birra; 1 stecca di vaniglia.

Impastate su un piano di lavoro la farina e il lievito con la quantità d'acqua necessaria a dare all'impasto la giusta consistenza. Lasciate riposare per 2 ore, quindi spianate la pasta fino a farne una sfoglia sottile. Disponetevi sopra le castagne, che avrete in precedenza cotte in acqua aromatizzata con la stecca di vaniglia. Cospargete con lo zucchero e avvolgete bene il tutto, dandogli la forma tipica dello strüdel. Cuocete in forno a 200°C per un'ora. Tagliate lo strüdel a fette e servite.

Coffee Westindia

Preparate un caffè molto forte e caldo. ♦ Versatelo in un bicchiere da Irish Coffee precedentemente riscaldato e aggiungetevi lo zucchero, la scorza d'arancia grattugiata, la cannella e il rum. ♦ Mescolate bene e servite decorando con la panna montata e una stecca di cannella al posto del cucchiaino.

INGREDIENTI

Caffè forte, 1 tazza
Rum bianco, 1 bicchierino
Zucchero, 2 cucchiaini
Scorza d'arancia grattugiata, 1/2 cucchiaino
Chiodo di garofano, 1

PER DECORARE:

Panna montata
Cannella, 1 stecca

■ Cheese cake ai mirtilli ■

Ingredienti: 130 g di biscotti al cioccolato; 80 g di burro; 200 g di cioccolato bianco; 300 g di mascarpone; 2 fogli di colla di pesce; 20 g di zucchero; 2 uova; marmellata di mirtilli.

Fate sciogliere a fuoco basso in 2 cucchiai di acqua la colla di pesce ammorbidita e fate fondere il cioccolato a bagnomaria. Frullate i biscotti al cioccolato con 50 g di burro, quindi ponete il composto ottenuto sul fondo di una tortiera di 20 cm di diametro. Lavorate il mascarpone con una frusta; quando sarà soffice, unitevi la colla di pesce e il cioccolato fuso, lo zucchero, le uova e il burro rimasto ammorbidito a temperatura ambiente. Versate l'impasto sul composto di biscotti, livellate e infornate a 180°C per 45 minuti. Togliete dal forno e lasciate intiepidire. Raffreddate in frigorifero per 4 ore, quindi servite il cheese cake con la marmellata di mirtilli.

Mexican Coffee

Riscaldate un bicchiere da Irish Coffee e versatevi il liquore al caffè e la Tequila. ♦ Colmate con il caffè bollente e mescolate. ♦ Decorate con la panna montata.

INGREDIENTI

Liquore al caffè, 3 cl
Tequila, 1,5 cl
Caffè

PER DECORARE:

Panna montata

■ Frittelle di albicocche ■

Ingredienti: 1/2 kg di albicocche sciroppate; 100 g di farina; 2 uova; 1 limone; 1 bicchiere di latte; Brandy; zucchero; zucchero a velo; olio extravergine d'oliva; sale.

Sgocciolate bene le albicocche sciroppate, mettetele in una ciotolina, spolverizzatele con lo zucchero e bagnatele con il Brandy. Lasciatele riposare per 1 ora. Nel frattempo, rompete le uova separando i tuorli dagli albumi; lavorate quindi i tuorli con il latte, aggiungetevi a poco a poco la farina setacciata e unitevi un cucchiaino di olio, la scorza del limone grattugiata e un pizzico di sale. Montate un albume a neve ferma e mescolatelo delicatamente alla pastella. Scolate le albicocche dal liquore e passatele nella pastella, quindi friggetele in abbondante olio bollente, fatele asciugare su un foglio di carta da cucina e spolverizzatele con lo zucchero a velo. Servite le frittelle calde.

Irish Coffee

Riscaldate un bicchiere da Irish Coffee, metteteci lo zucchero e versatevi il Whiskey e il caffè caldo. ♦ Mescolate e aggiungete la panna versandola lentamente da un cucchiaio tenuto a filo del liquido. ♦ Se non avete la crème fraiche, usate panna montata solo un poco.

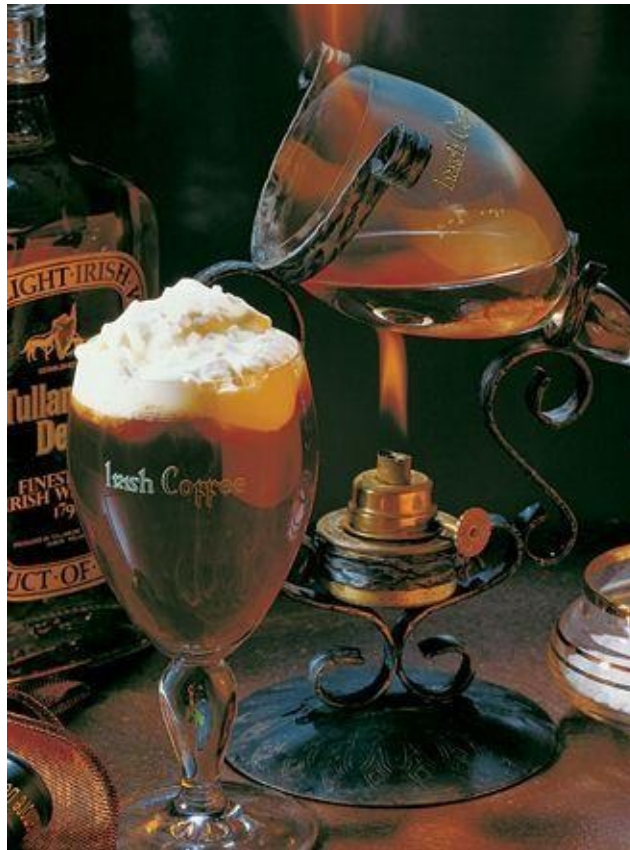
INGREDIENTI

Caffè nero bollente, 5/10
Irish Whiskey, 3/10
Crème fraiche, 2/10
Zucchero di canna, 1 cucchiaino

■ Plumcake ■

Ingredienti: 400 g di farina; 400 g di burro; 200 g di zucchero; 150 g di canditi; 5 uova; 150 g di uvetta; 1 bustina di lievito per dolci; 1 bicchierino di Rum.

Immergete l'uvetta in acqua calda e lasciatela ammorbidire per mezzora. Nel frattempo, rompete le uova e separate i tuorli dagli albumi. Mettete i tuorli in una ciotola e lavorateli con lo zucchero finché non otterrete un composto spumoso. Incorporatevi il burro precedentemente fuso a bagnomaria e aggiungetevi poco alla volta la farina setacciata con il lievito. Quando l'impasto sarà liscio e omogeneo, incorporatevi l'uvetta, i canditi spezzettati e gli albumi montati a neve ferma. Mescolate delicatamente e versatevi a filo il

Rum. Foderate uno stampo rettangolare con carta da forno, versatevi l'impasto e cuocete in forno a 180°C per 1 ora. Sfornate, lasciate intiepidire e servite il plum cake tagliato a fette.

Tom and Jerry

Rompete l'uovo e mettete l'albume e il tuorlo in 2 recipienti separati. ♦ Versate il Brandy nel recipiente del tuorlo e sbattete finché non otterrete una crema schiumosa. ♦ Montate l'albume con lo zucchero a neve ferma e unitelo alla crema di tuorlo e Brandy. ♦ Versate il tutto in un bicchiere da Irish Coffee precedentemente riscaldato in cui avrete già messo il Rum scuro. ♦ Colmate con il latte bollente.♦Decorate con una spolverata di noce moscata.

INGREDIENTI

Brandy, 3 cl
Rum scuro, 3 cl
Uovo, 1
Zucchero, 1 cucchiaino
Latte bollente

PER DECORARE:

Noce moscata grattugiata

■ Pancakes ■

Ingredienti: 100 g di farina; 100 g di latte intero fresco; 1 uovo; burro; sale.

In una ciotola lavorate l'uovo sbattuto con il latte e un pizzico di sale e aggiungetevi a poco a poco la farina setacciata. Mescolate bene fino a ottenere una pastella liscia e omogenea, che lascerete riposare per 1 ora. Scaldate una noce di burro in una padellina antiaderente e versatevi un mestolino di pastella in modo che si formi sul fondo uno strato non troppo sottile. Fate dorare da entrambe le parti, togliete il pancake dalla padella e ripetete l'operazione fino a esaurimento della pastella. Servite i pancakes con miele o sciroppo d'acero.

Grog ai Mirtilli

Mettete la purea di mirtilli e lo zucchero in un bicchiere da grog. ♦ Versate l'acqua, il Whisky e il succo di mirtilli in un pentolino e riscaldate, togliendo dal fuoco prima che vadano in ebollizione. ♦ Aggiungete alla purea di mirtilli e allo zucchero, mescolate e decorate con una stecca di cannella e una fetta d'arancia.

INGREDIENTI

Whisky (Bourbon, Whiskey), 10 cl
Succo di mirtilli, 10 cl
Acqua, 10 cl
Purea di mirtilli cotti, 3 cucchiai
Zucchero, 2 zollette

Fagottini ai frutti di bosco

Ingredienti: 300 g di farina; 3 cucchiai d'olio di semi di girasole; 3 cucchiai di zucchero di canna; 1 uovo; 2,5 dl di latte; 1 cucchiaino di lievito per dolci; 1 vasetto di marmellata ai frutti di bosco; zucchero a velo.

Lavorate in un recipiente la farina, l'uovo, lo zucchero di canna, l'olio di girasole e il lievito. Aggiungete 2,5 dl di latte e lavorate ancora fino a ottenere un composto morbido che porrete in frigo per mezzora. Trascorso il tempo, formate dei dischetti, metteteci al centro un cucchiaino o 2 di marmellata ai frutti di bosco e chiudeteli, avendo cura di saldare bene i bordi. Accendete il forno a 180 °C e infornate per circa 10 minuti. Una volta cotti, lasciateli raffreddare e cospargeteli con lo zucchero a velo.

Ponche de Leche

Mettete il Rum in un pentolino, aggiungete lo zucchero e riscaldate a fuoco lento. ♦ Unitevi il Cognac e il Grand Marnier e portate quasi a ebollizione. ♦ Versate in un bicchiere da Irish Coffee e colmate con il latte caldo. ♦ Decorate con la stecca di cannella.

INGREDIENTI

Rum, 5 cl
Cognac, 1 cl
Grand Marnier, 1 cl
Latte caldo, 10 cl
Zucchero, 1 cucchiaino

PER DECORARE:

Cannella, 1 stecca

■ Muffins al cioccolato ■

Ingredienti: 210 g di farina; 40 g di cacao amaro in polvere; 250 ml di latte; 150 g di zucchero; 120 g di gocce di cioccolato; 250 g di burro; 1/2 bustina di lievito in polvere; un pizzico di sale.

Scaldate il forno a 180 °C e imburrate e infarinate 12 (o più, a seconda delle dimensioni delo stampino) stampini da muffins. In una ciotolina mescolate bene tra loro la farina, lo zucchero, il cacao, il lievito e il sale. Unitevi quindi poco alla volta il latte leggermente caldo e il burro fuso. Mescolate bene finché non si sarà formato un composto liscio e

omogeneo. Aggiungete le gocce di cioccolato e distribuite il composto negli stampini. Infornate per 20 minuti (o meno se gli stampini sono piccoli).

Hot Spiked Chocolate

Riscaldate un bicchiere da Irish Coffee e versatevi il Brandy e la crema di cacao.♦ Colmate con la cioccolata bollente e mescolate. ♦ Guarnite con una cucchiaiata di panna montata, decorate con una spolverata di noce moscata e servite caldo.

INGREDIENTI

Brandy, 3 cl
Crema di cacao scura, 1,5 cl
Cioccolata
Panna montata
Noce moscata grattugiata

■ Bignè alla panna ■

Ingredienti: 150 g di farina; 4 uova; 50 g di burro; 30 cl di panna; 40 g di zucchero a velo; sale.

Mettete in un pentolino 25 cl di acqua, il burro e un pizzico di sale, portate a bollore, quindi togliete dal fuoco e versatevi la farina tutta insieme, mescolando molto energicamente. Rimettete sul fuoco e fate cuocere finché la pasta non si staccherà dalle pareti. Appena la pasta è intiepidita, incorporatevi il primo uovo, fate riposare per 5 minuti, incorporate il secondo, lasciate di nuovo riposare, quindi incorporate il terzo, e così via fino al quinto. Mettete l'impasto in un sac à poche e fate delle palline sulla placca da forno imburrata. Infornate a 200 °C per 45 minuti. Nel frattempo, montate la panna e zuccheratela. Togliete i bignè dal forno, lasciateli raffreddare, quindi farciteli con la panna e spolverizzateli con lo zucchero a velo.

Snow Bunny

Riscaldate un bicchiere da Irish Coffee e versatevi il Cointreau. Colmate con la cioccolata bollente, mescolate e decorate con la panna montata.

INGREDIENTI

Cointreau, 4,5 cl
Cioccolata

PER DECORARE:

Panna montata

■ Quadrotti al cocco ■

Ingredienti: 300 g di farina; 200 g di zucchero; 4 uova; 30 g di cacao amaro; 100 g di cocco grattugiato; 200 g di burro; 1 bustina di lievito; 80 g di mandorle spellate; 20 ciliegine candite; 80 g di cedro candito.

Montate il burro con lo zucchero, quindi integratevi le uova una alla volta, poi a poco a poco il cocco, la farina mescolata con il cacao e il lievito. Imburrate una teglia rettangolare e versatevi il composto; decorate la superficie con le mandorle, le ciliege e il cedro, ricordandovi che in seguito il dolce verrà diviso in quadrettini. Infornate a 180 °C per 40 minuti, quindi togliete dal forno, lasciate intiepidire e tagliatelo a quadrettini.

Grog Dauphin

Mettete in un pentolino il succo di mela con la mela tagliata a pezzetti, il chiodo di garofano e la cannella. ♦ Riscaldate e versate in un bicchiere da grog. ♦Aggiungete il Calvados, mescolate e servite subito.

INGREDIENTI

Calvados, 4 cl
Succo di mela, 10 cl
Mela, 1/2
Chiodo di garofano, 1
Cannella in polvere, 1 pizzico

■ Tarte tatin ■

Ingredienti: pasta sfoglia surgelata; 2 mele renette; 3 cucchiai di zucchero; 60 g burro; cannella in polvere; panna montata.

Sbucciate le mele, togliete il torsolo e tagliatele a fettine. Imburrate con abbondante burro uno stampo da crostata, spolverizzatelo con lo zucchero e mettetelo sul fuoco finché lo zucchero non si sarà completamente fuso. Cospargete il fondo dello stampo con le fettine

di mela, spolverizzate con la cannella e versatevi il burro precedentemente fuso a bagnomaria. Tirate la pasta con il mattarello in modo da ottenere un disco delle dimensioni dello stampo. Ponetelo sulle mele e premete lungo i bordi. Infornate a 190°C per 1 ora. Togliete dal forno, lasciate intiepidire e capovolgete la torta su un piatto da portata. Servitela tiepida accompagnata da una ciotolina con panna montata.

Jenny Lind's Punch

Mettete il vino in un pentolino, aggiungetevi lo zucchero, la vaniglia, il succo di arancia e la scorza di arancia grattugiata. ♦ Portate a ebollizione. ♦ Togliete la vaniglia, aggiungete il Madera e togliete dal fuoco. ♦ Versatevi infine lo spumante e servite in bicchieri da grog precedentemente riscaldati.

INGREDIENTI

(per 4 persone)
Vino bianco, 1 bottiglia
Champagne o Spumante secco, 1/2 bottiglia
Madera, 10 cl
Succo di 1 arancia
Scorza di 1/2 arancia
Vaniglia, 1/2 baccello
Zucchero di canna, 1/2 tazza

■ Tortine di ricotta ■

Ingredienti: 1/2 kg di patate farinose (cotte da 1 giorno); 250 g di ricotta scremata; 80 g di farina; 50 g di zucchero; 1 uovo; 100 g di uva sultanina; 1/2 cucchiaino di cannella; 1/4 di cucchiaino di vaniglia in polvere; zucchero a velo; la scorza di 1 limone; 100 g di burro; olio per friggere; marmellata di mele.

Mettete l'uva passa in ammollo in acqua calda. Pelate e grattugiate le patate. Mettetele in una ciotola e mescolatele con la ricotta, l'uovo, la farina, lo zucchero, il burro ammorbidito, la cannella, la vaniglia e la scorza di limone grattugiata. Aggiungetevi poi l'uva passa ben scolata e asciugata. Lavorate la pasta finché non vi apparirà liscia e omogenea. Aiutandovi con un cucchiaio, formate delle palline e friggetele in abbondante olio bollente. Fatele asciugare su un foglio di carta da cucina e cospargetele di zucchero a velo quando sono ancora calde. Servitele accompagnate dalla marmellata di mele.

Jagertee

Mettete il tè nero e il vino in un pentolino con la cannella, i chiodi di garofano e lo zucchero. ♦ Fate riscaldare per 2-3 minuti, quindi togliete dal fuoco e versate in un bicchiere da grog. ♦ Aggiungete il Rum scuro e l'acquavite, mescolate e servite subito.

INGREDIENTI

Tè nero, 25 cl
Vino, 25 cl
Rum scuro, 4 cl
Acquavite, 4 cl
Cannella, 1/2 stecca
Chiodi di garofano, 2
Zucchero

■ Tortelli di castagne ■

Ingredienti: 300 g di farina; 100 g di zucchero; 50 g di margarina; 1 uovo; 1 limone; 200 g di castagne; 100 g di cacao in polvere e di caffè macinato; marmellata di ciliege; pangrattato; vino bianco; zucchero a velo; olio per friggere; sale.

Lasciate le castagne in ammollo per 12 ore, quindi lessatele e passatele al passaverdura. Mescolate alla purea di castagne il cacao, il caffè e la marmellata e rendete il composto

consistente aggiungendovi il pangrattato. Disponete la farina a fontana e ponetevi nel mezzo lo zucchero, la margarina, l'uovo, il sale, la scorza di limone grattugiata e il succo di limone filtrato. Lavorate la pasta a fondo allungando con il vino bianco se necessario. Stendete la pasta a uno spessore di 0,5 cm e ritagliate dei rettangoli di 5 x 10 cm. Distribuitevi il composto di castagne e richiudete premendo sui bordi. Friggete I ravioli in abbondante olio bollente. Spolverizzateli con lo zucchero a velo e servite.

Punch Caffè e Uovo

Bagnate i bordi dei bicchieri da Irish Coffee nel liquore al cocco e brinateli con il cocco grattugiato. ♦ Lavorate i tuorli d'uovo con lo zucchero e l'interno del baccello di vaniglia finché non otterrete una crema spumosa. ♦ Versatela in un pentolino, aggiungete il caffè e il restante liquore al cocco e mettete su fuoco basso. ♦ Sbattete il tutto con una piccola frusta finché non si forma la schiuma. ♦ Versate nei bicchieri da Irish Coffee facendo attenzione alla crusta di cocco e servite subito.

INGREDIENTI

(per 4 persone)
Caffè forte, 3 tazzine
Liquore al cocco, 4 cucchiai
Tuorli, 3
Cocco grattugiato, 3 cucchiai
Vaniglia, 1 baccello
Zucchero, 50 g

■ Quindim ■

Ingredienti: 1 noce di cocco piccola; 180 g di zucchero; 20 g di burro; 4 tuorli d'uovo; succo di limone; cioccolato fondente.

Rompete la noce di cocco, prelevate metà della polpa e frullatela con 2-3 cucchiai di succo. Portate a ebollizione in un pentolino lo zucchero con una tazzina d'acqua e qualche goccia di succo di limone; lasciate bollire per 3 minuti, quindi spegnete e lasciate raffreddare. Sbattete i tuorli in una ciotola e amalgamateli con lo sciroppo di zucchero, la crema di cocco e il burro fuso. Versate il composto in 8 stampi da babà imburrati. Cuocete i dolcetti a bagnomaria nel forno a 180 °C per 35 minuti. Lasciateli raffreddare e toglieteli dagli stampi. Serviteli accompagnati da cioccolato fondente sciolto in un po' di acqua.

Julglogg

Mettete il vino e metà dell’Aquavit in un pentolino con l’uvetta, lo zucchero, la scorza grattugiata del limone e la scorza grattugiata dell’arancia. ♦ Aggiungete i chiodi di garofano, i semi di cardamomo e la stecca di cannella avvolti in una garza e riscaldate. ♦ Portate a ebollizione e fate bollire per qualche minuto. ♦ Abbassate la fiamma, versatevi l’Aquavit rimasta e togliete la garza con le spezie. ♦ Mettete sul fondo dei bicchieri da grog un po’ di uvetta e qualche mandorla e versatevi il Julglogg caldissimo.

INGREDIENTI

(per 4-6 persone)
Vino rosso, 1 l
Aquavit, 1 l
Uvetta, 100 g
Zucchero, 200 g
Scorza di 1 limone
Scorza di 1 arancia
Stecca di cannella, 1
Chiodi di garofano, 12
Semi di cardamomo, 5
Mandorle pelate, 12

■ Sfoglie alle noci ■

Ingredienti: pasta sfoglia surgelata; 150 g di gherigli di noce; 150 g di zucchero; 2 albumi; 1 cucchiaio di sciroppo d’acero.

Stendete la pasta con il mattarello e ricavatene due dischi di 2 cm di spessore. Foderate con uno dei due dischi una tortiera imburrata e infarinata. Spezzettate i gherigli e mescolateli con lo zucchero, gli albumi e lo sciroppo d’acero. Versate il composto sulla sfoglia, coprite con l’altro disco di sfoglia e infornate a 180 °C per 30 minuti, o comunque finché la superficie della pasta non appare appena dorata. Togliete dal forno, lasciate raffreddare, tagliate la sfoglia a quadrati e servite.

Grog al Rum

Mettete il miele in un bicchiere da grog o da Irish Coffee precedentemente riscaldato; versatevi poca acqua calda e mescolate finché il miele non sarà sciolto. ♦ Aggiungete quindi il Rum e il succo di limone e colmate con acqua molto calda. ♦ Mescolate, unitevi la cannella e i chiodi di garofano e decorate con una fetta di limone. ♦ Servite molto caldo.

INGREDIENTI

Rum scuro, 4,5 cl
Succo di limone fresco, 2 cl
Miele, 2 cl
Cannella, 1 stecca
Chiodi di garofano

■ Torta rustica ■

Ingredienti: 8 uova; 200 g di zucchero; 3 mele grattugiate; 200 g di nocciole finemente

tritate; 200 g di semi di papavero macinato; 1 bustina di zucchero vanigliato; 1 bustina di lievito; cannella in polvere; il succo di 2 limoni; 1 cucchiaio di Rum; farina; burro.

Accendete il forno a 160 °C, imburrate e infarinate una tortiera dal diametro di 24 cm. Montate lo zucchero e le uova fino a ottenere una crema spumosa. Incorporatevi poco alla volta le nocciole, i semi di papavero, lo zucchero vanigliato, il lievito, un pizzico di cannella, il succo di limone e il Rum. Per ultime le mele grattugiate; quindi mescolate bene l'impasto, versatelo nella tortiera e cuocetelo per 40 minuti. Sformate la torta, fatela raffreddare, tagliatela a fette e servite.

Afrodisiaci

Sommario

Love Me Tender

Preparate il Love Me Tender direttamente nel mixing glass, che avrete in precedenza raffreddato e scolato dell’acqua in eccesso. ♦ Miscelate gli ingredienti con lo stirrer e servite nella coppetta cocktail ♦ Completate con una strizzatina di scorza d’arancia e decorate la coppetta cocktail con frutta di stagione.

INGREDIENTI

Dry Gin Greenall's, 5/10
Vermouth bianco, 3/10
Aperol, 1/10
Vodka alla pesca Artic, 1/10
Apricot Brandy De Kuyper, alcune gocce
Succo d'arancia fresco
Scorza d'arancia

PER DECORARE:

Frutta fresca di stagione

■ Tartine al caviale ■

Ingredienti: 250 g di pancarrè al latte; 70 g di burro; 1 cucchiaino di Vodka; 70 g di caviale nero; 100 g di salmone affumicato a fette; cipolline sottaceto; 1 ciuffetto d'erba cipollina.

Tagliate con uno stampino quadrato il pancarrè al latte, ricavando 20-25 tartine, e spalmate ciascuna con il burro lasciato ammorbidire a temperatura ambiente, in cui avrete amalgamato il cucchiaino di Vodka. Tagliate il salmone in 20-25 triangolini, grandi metà tartina. Guarnite ciascuna tartina ponendo su una metà un triangolino di salmone, sull'altra distribuendo un po' di caviale e segnando il confine tra le due parti con una fila di cipolline disposte sulla diagonale. Terminate infine guarnendo ciascuna tartina con due fili d'erba cipollina.

Nuit de Folie

Versate il Rum cubano e il succo di pompelmo nello shaker con ghiaccio. ♦ Shakerate energicamente e filtrate nella coppetta cocktail. ♦ Aggiungete la crema di lamponi, mescolate e servite. ♦ Un cocktail superbo.

INGREDIENTI

Rum cubano (Havana Club), 1/3
Succo di pompelmo, 2/3
Crema di lamponi, 1 spruzzo

■Tartufi di cioccolato ■

Ingredienti: 200 g di cioccolato fondente; 50g di burro; 7 cl di panna; 30 g di zucchero a velo; 1 baccello di vaniglia; cacao amaro.

Aprite il baccello di vaniglia e grattate alcuni granellini neri nella panna. Mettete il cioccolato a pezzetti in un pentolino con il burro e la panna e fatelo sciogliere su fuoco basso mescolando continuamente. Quando avrete ottenuto una crema liscia e omogenea, toglietela dal fuoco e mescolatela ancora per qualche minuto per farla raffreddare. Incorporatevi lo zucchero a velo setacciato e riponete in frigorifero in un contenitore ben chiuso. Quando sarà ben raffreddata, toglietela dal frigo. Prendete delle piccole quantità di composto e formate delle palline di forma irregolare. Passatele nel cioccolato fondente sciolto a bagnomaria e subito dopo nel cacao. Fate raffreddare e servite.

Erotica

Brinate il bordo della coppetta cocktail con lo zucchero. ♦ Mettete la Vodka, il succo di maracuja, il succo d'ananas e l'Angostura nello shaker con ghiaccio e shakerate energicamente. ♦ Filtrate nella coppetta e colmate con lo Spumante. ♦ Decorate con la fettina di lime sul bordo.

INGREDIENTI

Vodka, 2 cl
Succo di maracuja, 2 cl
Succo d'ananas, 2 cl
Angostura, 2 spruzzi
Spumante

PER LA CRUSTA:

Zucchero

PER DECORARE

Lime, 1 fettina

■ Risotto alle fragole ■

Ingredienti: 400 g di riso; 300 g di fragole; 1,2 l di brodo vegetale; 20 cl di vino bianco secco; 2 cucchiai di erba cipollina tritata; 6 cucchiai di olio extravergine d'oliva; sale.

Scaldate l'olio in una casseruola, quindi aggiungete il riso e l'erba cipollina. Mescolate bene finché il riso non avrà preso colore, quindi bagnate con il vino e lasciate evaporare. Aggiungete il brodo bollente, un mestolo alla volta, e regolate di sale. Nel frattempo lavate le fragole e passatele al mixer, tenendone qualcuna per la guarnizione. Quando il brodo è quasi del tutto asciugato, aggiungete al riso la purea di fragole. Mescolate con cura e completate la cottura. Spegnete e lasciate riposare 5 minuti; aggiungete le fragole intere e servite.

Sex on the Beach

Miscelate con lo stirrer la Vodka, il Peach Tree, il succo d'arancia e il Cranberry Juice direttamente nel tumbler alto, in cui avrete messo 2-3 cubetti di ghiaccio. ♦ Guarnite il bicchiere con una fetta d'arancia e una ciliegina.

INGREDIENTI

Vodka, 3/10
Peach Tree, 1/10
Succo d'arancia, 5/10
Cranberry Juice, 1/10

PER DECORARE

Arancia, 1 fetta
Ciliegina, 1

Macedonia di gamberi e cocco

Ingredienti: 24 code di gamberi; 1 noce di cocco; 1 ananas; 1 lime; olio extravergine d'oliva; sale e pepe in grani.

Lavate le code di gamberi e scottatele per 2 minuti in abbondante acqua salata; scolatele, fatele raffreddare e sgusciatele. Tagliate a metà la noce di cocco, conservatene il succo e tagliate la polpa a tocchetti molto piccoli. Mescolate le code di gamberi con i pezzi di cocco e inserite gli ingredienti all'interno dei gusci vuoti. Mescolate il succo di lime con il latte di cocco filtrato, qualche cucchiaio di olio, un pizzico di sale e una macinata di pepe fresco. Condite la macedonia di code di gamberi e cocco con la salsina e lasciate riposare in frigorifero per almeno 2 ore, unendo soltanto all'ultimo momento l'ananas tagliato a dadini. A piacere potete anche aggiungere alla preparazione altri tipi di frutta tropicale.

Cocktail d’Amore

Bagnate il bordo della coppetta cocktail con l’Alchermes e passatelo poi nello zucchero. ♦ Versatevi lo Spumante secco e il succo di pesca, aggiungete il Rum e mescolate. ♦ Decorate con la fetta di limone e servite.

INGREDIENTI

Spumante secco, 1/2
Succo di frutta alla pesca, 1/2
Rum, 1/4 di bicchierino

Per la crusta:

Zucchero, 1 cucchiaio
Alchermes

PER DECORARE

Limone, 1 fetta

■ Carpaccio di salmone allo zenzero ■

Ingredienti: 200 g di salmone fresco, senza pelle né lische; 200 g di filetti di branzino; 4 cucchiai di zenzero fresco grattugiato; 4 cucchiai di salsa di soia tipo shoyu; alcune foglie di menta fresca.

Tagliate il salmone e i filetti di branzino a striscioline e disponeteli su un piatto da portata. Mescolate lo zenzero grattugiato con la salsa di soia e versate sulle striscioline di pesce. Decorate con le foglioline di menta e servite accompagnando con dei crostini di pane di segale.

Maiden’s Prayer

Versate il Gin, il Cointreau (o il Triple Sec), la spremuta di limone e il succo d’arancia nello shaker con ghiaccio tritato. ♦ Shakerate energicamente per una decina di secondi. ♦ Filtrate nella coppetta cocktail ghiacciata. ♦ Cocktail derivato da Between the Sheets (vedi p. 316), rappresenta un gradevole equilibrio tra dolce e agro.

INGREDIENTI

Gin, 3 cl
Cointreau o Triple Sec, 3 cl
Spremuta di limone, 1,5 cl
Succo d’arancia, 1,5 cl

Tagliolini al caviale

Ingredienti: 300 g di tagliolini freschi all’uovo; 50 g di caviale; 2 dl di panna; erba cipollina; olio; sale e pepe bianco.

Lessate i tagliolini in abbondante acqua salata a cui avrete aggiunto un cucchiaio di olio. Scaldate la panna con il sale e il pepe in una padella ampia. Scolate i tagliolini al dente e fateli saltare nella padella con la panna. Togliete dal fuoco e aggiungete il caviale. Regolate di sale e pepe, spolverizzate con l’erba cipollina tritata e servite.

Between the Sheets

Mettete il Brandy, il Rum bianco, il Triple Sec e il succo di limone nello shaker con ghiaccio tritato. ◆ Shakerate energicamente e filtrate nella coppetta cocktail ghiacciata. ◆ La versione originale di questo cocktail (3/10 di Brandy, 3/10 di Rum bianco, 3/10 di Cointreau, un cucchiaino di succo di limone) è, secondo alcuni, liquorosa e pesante; vale comunque la pena provarla.

INGREDIENTI

Brandy, 4/10
Rum bianco, 3/10
Cointreau o Triple Sec, 1/10
Succo di limone, 2/10

■ Crostini alle ostriche ■

Ingredienti: 24 ostriche; 1 baguette; 120 g di burro; 1/2 limone; prezzemolo; olio extravergine d’oliva; sale.

Tagliate la baguette a fettine, tostatele e tenetele in caldo. Aprite le ostriche e staccatele dalle valve. Scaldate il burro in una casseruola finché non diventerà nocciola, quindi saltateci le ostriche per 10 secondi. Distribuite un’ostrica per crostino, versatevi sopra il burro e aggiungete qualche goccia di limone e un pizzico di sale. Spolverizzate con il prezzemolo fritto in olio bollente e servite.

Sentimental

Riscaldate il Cognac, il succo d’arancia e il miele in un recipiente di terracotta. ♦ Lasciate bollire per 5 minuti. ♦ Versate in una coppetta cocktail e colmate con lo Champagne.

INGREDIENTI

Cognac, 1/3
Succo d’arancia, 1/3
Miele, 1/3
Champagne

■ Bavarese alle fragole ■

Ingredienti: 250 g di fragole; 2 tuorli; 2 dl di latte; 4 dl di panna fresca; 80 g di zucchero; 2 fogli di gelatina; scorza di limone.

In una ciotola sbattete con una frusta i tuorli con lo zucchero (meno un cucchiaio, che terrete da parte) finché non otterrete un composto spumoso. Scaldate il latte con la scorza di limone, quindi versatelo sul composto e mettete tutto ad addensare su fuoco basso, mescolando continuamente con la frusta. Immergete i fogli di colla in acqua calda per 5 minuti, quindi strizzateli bene e fateli sciogliere nella crema. Mescolate e filtrate la crema attraverso un colino. Tagliate le fragole a pezzetti. Montate la panna e unitevi il cucchiaio di zucchero messo da parte. Incorporate la panna alla crema mescolando molto delicatamente, poi integratevi le fragole. Versate in uno stampo e lasciate raffreddare in frigorifero per 4 ore. Immergete il fondo dello stampo in acqua calda e quindi capovolgete con un colpo secco. Decorate con altra panna montata e alcune fragole intere.

Amour

Mettete lo Sherry e il Vermouth rosso nello shaker con poco ghiaccio. ◆ Shakerate energicamente e versate nella doppia coppetta. ◆ Aggiungete il pepe e decorate con la scorza di limone.

INGREDIENTI

Sherry, 2/3
Vermouth rosso, 1/3
Pepe, 1 pizzico

PER DECORARE

Scorza di limone

■ Ostriche piccanti ■

Ingredienti: 8 ostriche; 10 g di burro; 1 cucchiaio di farina; 1/4 di bicchiere di latte; 1 cucchiaio di pangrattato; noce moscata; sale e pepe.

Aprite le ostriche ed estraete i molluschi, tenendo da parte le conchiglie. Mettete i molluschi sul fuoco con la loro acqua e lasciateli stufare per qualche minuto. In una casseruola fate sciogliere il burro a fuoco basso, incorporatevi la farina, quindi aggiungete il latte e l'acqua delle ostriche. Regolate di sale e pepe, spolverizzate con la noce moscata e lasciate addensare a fuoco basso. Togliete dal fuoco e aggiungetevi le ostriche. Sistemate le conchiglie su un piatto da portata, mettete in ciascuna conchiglia un cucchiaio di salsa, ponetevi l'ostrica e versatevi ancora salsa. Spolverizzate con il pangrattato e fate dorare in forno per qualche minuto. Togliete dal forno e servite.

Baciami Subito

Ponete dei cubetti di ghiaccio nello shaker e aggiungete il Vermouth, il Cognac e una goccia di Angostura. ♦ Shakerate energicamente e servite nella coppetta cocktail. ♦ Decorate con una ciliegia al Maraschino.

INGREDIENTI

Vermouth (Martini, Cinzano), 2/5
Cognac, 3/5
Angostura, 1 spruzzata

PER DECORARE

Ciliegia al Maraschino, 1

Fagottini ai gamberi

Ingredienti: 16 code di gamberi sgusciate; 8 foglie di verza; 2 scalogni; 1 cucchiaio di panna; vino bianco secco; 120 g di burro; 40 g di uova di lompo; sale e pepe in grani.

Cospargete le code di gamberi con un misto di sale e pepe appena macinato e poi fatele scottare a vapore per non più di un paio di minuti. Cuocete le foglie di verza in acqua bollente salata e poi stendetele ad asciugare ben aperte su un canovaccio, eliminando le parti di costola più dure. Nel mezzo di ogni foglia mettete due code di gamberi e poi ripiegate le foglie a mo' di fagottino legandole con del filo da cucina. In una padella fate rosolare con un po' di burro gli scalogni tritati e, dopo qualche istante, unite il vino; fate ridurre su fiamma vivace e poi spegnete. Aggiungete la panna e, mescolando con cura, il burro rimasto a pezzettini. Disponete i fagottini su un vassoio da portata e irrorateli con la salsa, distribuendo poi un po' di uova di lompo (o caviale se preferite) su ciascuno come guarnizione.

Sex Appeal

Mettete nello shaker il liquore di cocco e Rum, il Gin e il succo d’arancia e shakerate energicamente. ♦ Versate nella coppetta da cocktail e decorate con un filo di sciroppo di fragola e una fragola sul bordo del bicchiere.

INGREDIENTI

Liquore di cocco e Rum (Malibu), 1/4
Gin, 1/4
Succo d’arancia, 2/4

PER DECORARE

Sciroppo di fragola
Fragola, 1

■ Fragole, mango e pere al cioccolato ■

Ingredienti: 200 g di fragole fresche; 1 mango; 1 pera; 200 g di cioccolato fondente; 2 cucchiai di miele d’acacia.

Mettete il cioccolato in una pentola di terracotta resistente al fuoco con 4 cucchiai di acqua e il miele e fatelo sciogliere mescolando continuamente. Lavate le fragole senza togliere le foglie e tagliate il mango e la pera a spicchi. Servite la fonduta di cioccolato su uno scaldavivande e disponete la frutta su un piatto, accompagnandola con lunghi stecchini che serviranno per infilzarla e intingerla nel cioccolato.

Energetici

Sommario

Honeymilk

Mettete il Rum, il latte, il miele e la cannella in un pentolino. ♦ Riscaldate (senza portare ad ebollizione) e servite in un old fashioned precedentemente riscaldato. ♦ Servite l'Honeymilk molto caldo.

INGREDIENTI

Rum scuro, 3/10
Latte intero, 7/10
Miele
Cannella

■ Dolcetti al miele ■

Ingredienti: 170 g di farina; 50 g di cioccolato fondente; 50 g di zucchero; 90 g di miele; 30 g di burro; 1/2 bustina di lievito; 1 cucchiaino di cannella; 1 bicchierino di Rum; panna montata.

In una ciotola lavorate le uova con lo zucchero finché non otterrete una crema spumosa. Incorporatevi il miele, la cannella, il cioccolato tritato e metà del burro precedentemente fuso a bagnomaria. Amalgamate bene gli ingredienti, quindi aggiungetevi poco alla volta la farina setacciata con il lievito. Bagnate con il Rum. Imburrate e infarinate 8 formine cilindriche e riempitele fino a poco più di metà con l'impasto. Infornate a 200 °C per 15 minuti. Togliete dal forno, sformate su un piatto da portata e guarnite ciascun dolcetto con un ciuffo di panna montata.

Bull Shot

Strofinate con lo spicchio di limone il bordo di un tumbler alto e riempite il bicchiere di ghiaccio a cubetti. ♦ Mettete del ghiaccio nello shaker e aggiungete, uno dopo l'altro, tutti gli ingredienti (eccetto il sale). ♦ Shakerate energicamente e filtrate nel bicchiere, mettendo nel drink lo spicchio di limone. ♦ Assaggiate prima di aggiungere il sale.

INGREDIENTI

Vodka, 3 cl
Consommé di manzo, 6 cl
Succo di limone, 1,5 cl
Limone, 1 spicchio
Salsa Worcester, 2 gocce
Tabasco, 2 gocce
Sale (facoltativo)

■ Pâté ai fegatini ■

Ingredienti: 280 g di fegatini di pollo; 100 g di burro; 1/2 cipolla; timo; 2 cucchiai di Marsala; 1 cucchiaio di Brandy; 2 cucchiai di panna montata; sale e pepe.

Riscaldate 30 g di burro in una piccola casseruola e aggiungetevi la cipolla tritata, qualche fogliolina di timo e i fegatini. Lasciate cuocere per 2 minuti, quindi annaffiate con il Marsala e spolverizzate con il sale e il pepe. Spegnete dopo 3 minuti, tritate i fegatini e mescolateli a 70 g di burro fuso raffreddato. Aggiungetevi il Brandy e la panna montata, mescolate delicatamente ma rendendo il composto omogeneo e lasciate raffreddare in frigorifero per 6 ore. Servitelo accompagnato da delle fettine di baguette tostate.

Coffee Flip

Versate il tuorlo, la Crème de Mocca, la panna e lo sciroppo di zucchero nello shaker con ghiaccio. ♦ Shakerate bene e filtrate nella copita. ♦ Decorate con una spolverata di caffè macinato e servite con una cannuccia.

INGREDIENTI

Crème de Mocca, 4 cl
Panna da montare, 2 cl
Sciroppo di zucchero, 2 cucchiaini
Uovo, 1 tuorlo

PER DECORARE:

Caffè macinato

■ Sfoglie al cioccolato ■

Ingredienti: 600 g di pasta sfoglia; 200 g di cioccolato al latte; 3 tuorli d’uovo; 40 cl di latte; 50 g di zucchero; 40 g di fecola; 1 arancia; zucchero a velo vanigliato.

Stendete con il mattarello la pasta così da ottenere una sfoglia di 2 mm di spessore. Ritagliate nella pasta 12 rettangolini e infornateli a 230 °C per 10 minuti. In una ciotola lavorate i tuorli con lo zucchero finché non otterrete un composto spumoso, incorporatevi la fecola e il latte bollente e mescolate il tutto con la frusta. Versate il composto in un pentolino, fatelo addensare, sempre mescolando, a fuoco basso e togliete dal fuoco prima che cominci a bollire. Aggiungetevi il cioccolato spezzettato e fatelo sciogliere. Spalmate i rettangoli con la crema, quindi sovrapponeteli a 3 a 3. Spolverizzate con lo zucchero a velo e decorate ciascun dolcetto con uno spicchio d’arancia.

Black Egg

Mettete 6-7 cubetti di ghiaccio nello shaker ed eliminate l’acqua in eccesso. ◆ Versatevi la Tequila, il tuorlo e la Kahlua e shakerate energicamente finché il tuorlo non si sarà completamente amalgamato con gli altri ingredienti. ◆ Filtrate nella coppetta cocktail precedentemente raffreddata e aggiungete la panna leggermente montata. ◆ Decorate con una spolverata di caffè macinato.

INGREDIENTI

Tequila, 3 cl
Kahlua, 3 cl
Panna, 2 cl
Uovo, 1 tuorlo

PER DECORARE:

Caffè macinato

■ Coppette di cioccolato ■

Ingredienti: 400 g di ricotta; 200 g di cioccolato fondente; 4 uova; 4 cucchiai di zucchero;

2 cucchiai di Rum; biscotti lingue di gatto.

In una ciotola sbattete i tuorli con lo zucchero finché non avrete un composto spumoso. Incorporatevi la ricotta e mescolate bene. Incorporatevi il Rum, metà del cioccolato a scaglie e un albume montato a neve ferma. Distribuite la crema in 4 coppette individuali e cospargete con il restante cioccolato a scaglie. Lasciate raffreddare per 2 ore, quindi servite decorando le coppe con le lingue di gatto.

Goggle Moggle

Mettete alcuni cubetti di ghiaccio nello shaker, eliminate l'acqua in eccesso e aggiungetevi il Curaçao, il liquore al cocco, la spremuta d'arancia, la panna e il tuorlo. ♦ Shakerate energicamente e filtrate in una coppetta cocktail precedentemente raffreddata. ♦ Decorate con una spolverata di cioccolato a scaglie.

INGREDIENTI

Curaçao Triple Sec, 2 cl
Liquore al cocco, 3 cl
Spremuta d'arancia, 2 cl
Panna, 2 cl
Uovo, 1 tuorlo

PER DECORARE:

Cioccolato a scaglie

■ Crostata di cocco e cioccolato ■

Ingredienti: 250 g di cocco grattugiato; 70 g di farina; 150 g di zucchero; 2 uova; 2 albumi d'uovo; 150 g di cioccolato fondente; 200 g di panna da montare; cannella; 1 pezzetto di noce di cocco fresca.

In una ciotola lavorate gli albumi con 50 g di zucchero, quindi incorporatevi 200 g di cocco grattugiato e versatevi a poco a poco 40 g di farina setacciata. Mescolate bene, quindi versate il composto in uno stampo da crostate rivestito di carta da forno e infornate a 180 °C per 5 minuti. In una ciotola lavorate le uova intere con lo zucchero rimasto; quando avrete una crema spumosa, integratevi un po' alla volta i restanti 30 g di farina, il cocco grattugiato rimasto, un pizzico di cannella, il cioccolato a scaglie e la panna montata. Versate la crema sulla pasta e infornate di nuovo a 180 °C per 35 minuti. Lasciate raffreddare la torta, quindi decoratela con fettine di cocco e servitela tagliata a fette.

Brandy Egg Nogg

Ponete alcuni cubetti di ghiaccio nello shaker e aggiungete il Brandy, lo sciroppo di zucchero e l'uovo. ♦ Shakerate energicamente per circa 20 secondi, quindi filtrate nel tumbler medio e completate con il latte. ♦ Spolverate con una grattugiata di noce moscata e servite.

INGREDIENTI

Uovo, 1 tuorlo
Brandy, 4,5 cl
Latte, 5,20 cl
Sciroppo di zucchero di canna, 1,5 cl
Noce moscata

■ Kipferl ai pinoli ■

Ingredienti: 100 g di mandorle in polvere; 3 albumi; 120 g di zucchero; 30 g di cacao amaro; 50 g di pinoli.

Amalgamate bene tra loro la polvere di mandorle, lo zucchero, il cacao e un albume. Versate l'impasto in una casseruola, ponetelo su fuoco basso e fatelo rassodare mescolando continuamente. Lasciate raffreddare l'impasto, quindi suddividetelo in 12 bastoncini. Disponeteli sulla placca da forno rivestita di carta da forno, piegate leggermente le estremità verso l'interno, quindi spennellateli con il secondo albume sbattuto e decorateli con i pinoli. Infornate per un quarto d'ora a 180 °C, lasciate raffreddare e servite.

Grog all’Uovo

Versate il latte in un pentolino e riscaldatelo. ♦ Mettete il tuorlo in una ciotola con il Rum e lo sciroppo d’acero e montatelo finché non otterrete una crema spumosa. ♦ Aggiungete al latte, versate in un bicchiere da Irish Coffee e spolverate con il cacao.

INGREDIENTI

Latte caldo, 8 cl
Rum scuro, 3 cl
Sciroppo d’acero, 1 cl
Uovo, 1 tuorlo

PER DECORARE:

Cacao in polvere

■ Rotolo di castagne ■

Ingredienti: 2 kg di castagne; 70 g di zucchero; 50 g di gherigli di noce; 50 g di cacao; 50 g di burro; 15 cl di Rum; 250 g di savoiardi; sale.

Lessate le castagne in abbondante acqua bollente leggermente salata, quindi scolatele e

spellatele. Passatele al setaccio e amalgamatevi il cacao, lo zucchero, il burro ammorbidito, i gherigli tritati finemente e il Rum. Con l'impasto formate una palla; stendetela con il mattarello così da ottenere una pasta di 0,5 cm di spessore. Bagnate i savoiardi nel Rum, distendeteli uno accanto all'altro sulla pasta di castagne e arrotolate. Avvolgete il tutto con uno strofinaccio e lasciate raffreddare per 2 ore in frigorifero. Tagliate il rotolo a fette spesse e servitelo accompagnato da uno sciroppo denso di arancia.

Lucilla

Mettete il Cognac, la crema di cacao e l'uovo nello shaker con ghiaccio. ♦ Shakerate energicamente finché l'uovo non sarà completamente amalgamato agli altri ingredienti e filtrate nella coppetta cocktail. ♦ Decorate con una spolverata di cacao.

INGREDIENTI

Cognac, 4/10
Crema di cacao, 3/10
Uovo, 1

-

Cacao in polvere

■ Torta di mandorle ■

Ingredienti: 200 g di zucchero; 200 g di burro; 200 g di mandorle; 250 g di farina bianca.

Ammorbidite il burro spezzettandolo e tenendolo a temperatura ambiente per mezzora. In una ciotola lavorate il burro con lo zucchero, aggiungete le mandorle tritate e la farina setacciata e amalgamate bene. Formate con l'impasto delle piccole palline del diametro di 3 cm e disponetele su una teglia da forno imburrata una accanto all'altra, in modo che cuocendo diventino un'unica torta. Infornate a 160 °C per 40 minuti, togliete dal forno, lasciate raffredare e servite.

Port Wine Flip

Riempite lo shaker per 3/4 con cubetti di ghiaccio e, dopo aver scolato l'acqua in eccesso, versatevi il tuorlo, lo sciroppo di zucchero e il Porto. ♦ Shakerate energi-camente e filtrate in una copita. ♦ Spolverate con la noce moscata e servite con una cannuccia. ♦ Se preferite una versione più "alcolica", aggiungete al Porto il Brandy invece dello sciroppo di zucchero (2/10 di Brandy e 6/10 di Porto rosso).

Porto rosso, 4 cl
Sciroppo di zucchero, 1 cucchiaino
Uovo, 1 tuorlo

Per decorare:

Noce moscata grattugiata

■ Torta di arance e cioccolato ■

Ingredienti: 2 arance; 3 uova; 70 g di zucchero; 60 g di cioccolato fondente; 50 g di burro; 40 g di farina; 2 cucchiai di panna.

Ricavate da un’arancia due nastri di scorza. Sbucciate le due arance e prelevate gli spicchi, spellandoli. Metteteli in un pentolino con 20 g di zucchero e i pezzetti di scorza. Cuocete a fuoco basso per circa 10 minuti. Fate sciogliere insieme il burro e il cioccolato sempre a fuoco basso. Sbattete le uova con lo zucchero rimasto e unite il burro fuso con il cioccolato e la polpa di arancia cotta (eliminando le scorze). Mescolate bene e unite la farina e la panna. Versate in una pirofila o in uno stampo imburrato (di dimensioni piuttosto piccole, al massimo 20 cm di diametro) e cuocete per circa 20 minuti. Lasciate raffreddare la torta poi tagliatela a fette.

Frozen drinks

Sommario

Frozen Daiquiri

Mettete nel blender 2 cucchiai di ghiaccio tritato. ♦ Versatevi quindi il Rum, lo sciroppo di zucchero e il succo di limone. ♦ Frullate ad alta velocità per 20 secondi. ♦ Versate nella coppetta cocktail e servite con cannucce corte.

INGREDIENTI

Rum bianco, 6/10
Sciroppo di zucchero, 1/10
Succo di limone o di lime, 3/10

■ La nascita dei frozen ■

Se è abbastanza difficile datare la nascita di un drink, nel caso dei frozen possiamo provare a individuarla con una certa precisione. La nascita di questo tipo di cocktail è subordinata all'invenzione del frullatore, visto che è proprio con il frullatore che nei frozen gli ingredienti vengono mixati al ghiaccio. Fred Osius presentò il primo frullatore nel 1937 a una convention di ristoratori a Chicago, finanziato dal leader di un gruppo musicale, Fred Waring, il cui nome sopravvisse nel marchio Waring Blender. I barman si appassionarono presto al nuovo attrezzo e si sbizzarrirono fin da subito nell'invenzione di prelibatezze di ogni sorta a base di ghiaccio tritato, cercando di adattare alla nuova tendenza "ghiacciata" anche ricette di drink nati come cocktail shakerati (come nel caso del Daiquiri). E fu così che nacquero quegli ottimi drink che sono tuttora i frozen.

Banana Daiquiri

Frullate nel blender 1/2 banana con un cucchiaio di ghiaccio tritato e il succo di limone o di lime. ♦ Aggiungete il Rum e la crema di banana. ♦ Shakerate bene e versate nel goblet. ♦ Decorate con una rondella di banana.

INGREDIENTI

Rum bianco, 6/10
Crema di banane, 1/10
Succo di limone o di lime, 3/10
Banana, 1/2

PER DECORARE::

Banana, 1 rondella

■ Spiedini tropicali ■

Ingredienti: 8 datteri freschi; 1 banana; 2 ki - wi; 1 mandarino; 8 prugne secche snocciolate; 8 albicocche secche snocciolate; 8 fichi secchi; zucchero; il succo di 1 limone; liquore dolce.

Tagliate la banana a rondelle, cospargetela di zucchero e bagnatela con il succo di limone. Mettete a bagno le albicocche, i fichi e le prugne; quando saranno ben ammorbiditi, asciugateli e immergeteli nel liquore per mezzora. Nel frattempo, togliete il nocciolo ai datteri, dividete a spicchi il mandarino e tagliate a fette il kiwi. Distribuite gli ingredienti su 8 spiedini, alternandoli in base al colore e al vostro gusto.

Bahia

Versate Rum, Cointreau, sciroppo di granatina e la polpa di melone nel blender con del ghiaccio tritato. ♦ Frullate e versate nel tumbler alto, che guarnirete con una fettina di melone e delle foglie di menta. ♦ Servite il cocktail con la cannuccia.

INGREDIENTI

Rum bianco, 4/10
Cointreau, 1/10
Sciroppo di granatina, 1/10
Polpa di melone, 4/10

PER DECORARE::

Melone, 1 fettina
Mentuccia, alcune foglie

■ Involtini al salmone ■

Ingredienti: 12 fette di salmone affumicato; 100 g di salmone affumicato in ritagli; 200 g di robiola; 200 g di formaggio quark; 1 mazzetto di erba cipollina; 1 cespo di radicchio di treviso; succo di limone; noce moscata; olio extravergine d’oliva; pepe nero.

Tritate l’erba cipollina e il radicchio. In una ciotola, amalgamate la robiola, il formaggio quark, metà dell’erba cipollina tritata, il radicchio e i ritagli di salmone. Spolverizzate

con la noce moscata e un pizzico di pepe nero. Distribuite la crema sulle fette di salmone e arrotolatele a involtino; condite con un filo d'olio e una spruzzata di succo di limone, cospargete con la rimanente erba cipollina e lasciate raffreddare 1 ora in frigorifero prima di servire.

White Lady Frappé

Frullate nel blender il gelato e il latte con il ghiaccio tritato. ♦ Aggiungete il Gin e il Cointreau poco prima che il frappé sia pronto. ♦ Quando il drink appare liscio e omogeneo, versatelo nel tumbler alto decorando con la fetta di limone, la spirale di scorza d'arancia e la ciliegia.

INGREDIENTI

Cointreau, 3 cl
Gin, 3 cl
Gelato al limone, 40 g
Latte intero freddo, 15 cl

PER DECORARE::

Limone, 1 fetta
Scorza di 1/2 arancia
Ciliegia, 1

■ Meringhe al limone ■

Ingredienti: 4 uova; 480 g di zucchero; il succo di 1 limone; 300 g di panna montata; 24 lamponi; mandorle a scaglie; sale.

Montate gli albumi a neve ferma, incorporandoci poco alla volta 240 g di zucchero e un pizzico di sale. Mettete il composto in un sac à poche e preparate dei cestini sulla teglia foderata con carta da forno: disponete il composto in cerchi concentrici creando 8 dischi piatti di 6 cm di diametro e rilevatene i bordi sovrapponendo un altro cerchio di meringa. Infornate a 110 °C per 1 ora e 1/2, spegnete e lasciate raffreddare in forno. In una ciotola lavorate i tuorli con 200 g di zucchero, quindi continuate a montare il composto in un recipiente a bagnomaria finché non otterrete una crema spumosa. Incorporatevi a poco a

poco il succo di limone e fate addensare, sempre montando con una frusta. Togliete dal fuoco, lasciate raffeddare, quindi unitevi la panna montata. Versate la crema di limone nei cestini di meringa, decorate con 3 lamponi e una spolverata di mandorle a scaglie e servite.

Ciao, dimmi…!

Mettete nel blender il contenuto di un bicchiere e mezzo da long drink di ghiaccio. ♦ Versatevi a questo punto la Vodka alla mela verde, il succo d’ananas, lo sciroppo di cocco e lo sciroppo di maracuja. ♦ Frullate il tutto per pochi secondi. ♦ Versate il frozen nel goblet guarnendolo con una fetta di lime sul bordo e due cannucce. ♦ Il cocktail è una creazione del barman dell’Universale di Firenze, Francesco Mattioli, detto “Vicarello”.

INGREDIENTI

Vodka alla mela verde, 3/10
Succo d’ananas, 6/10
Sciroppo di cocco, 1/10
Sciroppo di maracuja, 1 dash

PER DECORARE::

Lime, 1 fetta

■ Tartare di tonno e avocado ■

Ingredienti: 300 g di filetti di tonno; 1 avocado; 1 cipolla; 60 g di farina; 1/2 limone; aceto balsamico; salsa di soia; olio extravergine d’oliva; sale e pepe.

Pulite il pesce e, aiutandovi con un coltello molto affilato, tagliatelo a cubetti piccolissimi. Emulsionate 2 o 3 cucchiai di olio, qualche goccia di aceto balsamico, il succo di limone, un po’ di sale e pepe e mescolate bene. Mescolate delicatamente il tonno con la salsa, aggiustate di sale e di pepe. Lavate l’avocado, spellatelo, riducetelo a tocchetti e unitelo al pesce. Forgiate con il composto 4 tortine e conditele con un filo di salsa di soia e un filo d’olio. Tagliate la cipolla a rondelle, passatele in una pastella preparata con farina e mezzo bicchiere di acqua gassata, e friggetele nell’olio. Una volta scolate, decorate le tartare con gli anelli di cipolla ancora caldi.

Summer Queen

Mettete una tazza di ghiaccio nel blender e aggiungete il Bluesberry De Kuyper, il Grand Marnier rouge, il Bailey’s, il Monin Coconut e le fragole fresche. ♦ Frullate tutti gli ingredienti finché non saranno ben amalgamati. ♦ Versate nella coppetta cocktail e decorate con la fettina di mela, la ciliegina e delle foglioline di menta.

INGREDIENTI

Bluesberry De Kuyper, 3 cl
Grand Marnier rouge, 2 cl
Bailey’s, 0,5 cl
Monin Coconut, 1 cl
Fragole fresche, 3

PER DECORARE::

Mela, 1 fettina
Ciliegina, 1
Menta, alcune foglioline

■Come ottenere un buon frozen ■

Se avete deciso di provare a fare dei frozen a casa vostra, ci sono poche buone regole da seguire: innanzitutto ricordatevi di usare sempre del ghiaccio fresco, altrimenti il vostro drink avrà un sapore un po’ “spento”. Il ghiaccio deve essere tritato: se il vostro frullatore non è così potente, potete procurarvi un tritaghiaccio o usare il vecchio metodo, ossia avvolgere i cubetti in uno strofinaccio e spezzettarli con un martello (con buona

pace del vostro polso e dei vostri timpani!). Il ghiaccio deve inoltre essere sempre aggiunto dopo gli altri ingredienti. Se il drink richiede frutta o gelato, bisogna miscelare rapidamente il composto prima di aggiungere il ghiaccio. Una volta aggiunto il ghiaccio, prima dovete azionare il frullatore a velocità bassa, quindi media e poi alta. Saranno sufficienti 10-15 secondi per ottenere un ottimo drink.

Strawberry Daiquiri

Versate gli ingredienti nel blender con abbondante ghiaccio tritato e frullate per alcuni secondi. ♦ Versate nelle doppia coppetta o nell'old fashioned con una cannuccia. ♦ La ricetta originale non lo prevede ma, se gradite, preparate il bicchiere con la crusta di zucchero. ♦ Si può servire anche come pre dinner.

INGREDIENTI

Rum bianco, 6/10
Succo di lime, 3/10
Sciroppo di zucchero, 1/10
Fragole mature, 7

■ Temati sushi ■

Ingredienti: 12 fettine di salmone affumicato; 3 tazze di riso; 3 cucchiai di zucchero; zenzero; 1/2 tazza di aceto di vino; sale.

Lessate il riso, fatelo raffreddare e formate delle polpettine ovoidali. Lasciatelo riposare per 1 ora. Nel frattempo, preparate una salsa emulsionando l'aceto con lo zucchero e un pizzico di sale. Distribuite le polpettine di riso al centro delle fettine di salmone, aggiungete un po' di salsa e arrotolate le fette. Disponete gli involtini su un piatto da portata, spolverizzate con lo zenzero tritato e ponete al centro del piatto una ciotolina con la salsa rimasta.

Cranberry Cooler

Mettete il ghiaccio tritato nel blender e aggiungetevi il Whisky, il succo di mirtillo, il succo di limone e lo sciroppo di zucchero. ♦ Frullate finché tutti gli ingredienti non si saranno ben amalgamati tra loro. ♦ Versate nella coppetta cocktail ghiacciata.

INGREDIENTI

Canadian blended Whisky, 4,5 cl
Succo di mirtillo, 4,5 cl
Succo di limone, 1,5 cl
Sciroppo di zucchero, 1 cucchiaino
Ghiaccio tritato, 1 tazza

■ Tempura di pollo al miele ■

Ingredienti: 400 g di pollo; 100 g di porro; 2 cucchiai di miele di castagno; 1 cucchiaino di peperoncino; farina; olio extravergine d’oliva; sale; cruditè; salsa allo yogurt.

Preparate una pastella mescolando in una ciotola 10 cl di acqua, un cucchiaio di olio, il miele, il peperoncino, un pizzico di sale e la farina in quantità sufficiente ad addensare il

tutto. Fate riposare il composto in frigorifero per 1 ora. Nel frattempo tagliate il pollo e il porro a julienne. Immergeteli nella pastella, quindi raccoglieteli a cucchiaiate e tuffateli nell'olio bollente. Scolate e asciugate le frittelle su un foglio di carta da cucina, quindi servitele accompagnate da cruditè e da una salsa allo yogurt.

Peach Ivanov

Mettete il ghiaccio tritato nel blender e aggiungetevi la Vodka, i succhi di limone, lo sciroppo di pesca e il Southern Comfort. ♦ Frullate finché non otterrete un composto omogeneo. ♦ Versate nel goblet e decorate con una fetta di limone. ♦ Servite con 2 cannucce.

INGREDIENTI

Vodka, 2 cl
Southern Comfort, 2 cl
Succo di limone, 2 cl
Succo di limoni verdi, 2 cl
Sciroppo di pesca, 1 cl

PER DECORARE::

Limone, 1 fetta

■ Budini di pesche ■

Ingredienti: 1/2 kg di pesche sciroppate; 130 g di zucchero; 20 g di colla di pesce; 200 g di panna montata; 4 biscotti savoiardi.

Sgocciolate le pesche dal loro sciroppo e frullatele nel mixer con lo zucchero. Sciogliete la colla di pesce ammorbidita e ben strizzata in poca acqua, quindi aggiungetela al frullato di pesche e mescolate bene. Unitevi poi la panna montata. Tritate bene i savoiardi e disponeteli sui fondi di 4 stampini da budini. Versatevi sopra la crema e fate riposare in frigo per 5 ore.

Piña Colada

Frullate nel blender insieme a del ghiaccio tritato il Rum, il latte di cocco e il succo d'ananas. ♦ Poi versate il tutto, preferibilmente, nel tumbler alto; oppure, se preferite, nel goblet. ♦ Decorate con lo spicchio d'ananas e la ciliegina. ♦ Servite con la cannuccia. ♦ L'invenzione della Piña colada si deve a Don Ramon Portas Mingot, un barman di Portorico. Era il 1963.

INGREDIENTI

Rum bianco, 3/10
Latte di cocco, 2/10
Succo d’ananas, 5/10

<u>PER DECORARE::</u>

Ananas, 1 spicchio
Ciliegina1,

■ Bavarese di ananas ■

Ingredienti: 250 g di polpa di ananas fresco; 40 cl di panna; 4 fogli di colla di pesce; latte; il succo di 1/2 limone.

Mettete la colla di pesce ad ammorbidire in acqua fredda. Tagliate la polpa di ananas a pezzetti e frullateli a velocità massima. Versate la purea ottenuta in una ciotola e bagnatela con il succo di limone. In un pentolino fate sciogliere la colla di pesce, ben strizzata, con il latte. Lasciatela raffreddare, quindi aggiungetevi la purea di ananas e poi la panna montata. Passate 4 stampini individuali sotto l’acqua fredda, sgocciolateli bene, quindi versatevi il composto e mettete in frigorifero per 7 ore. Sformateli in un piatto da portata e serviteli con fette di prosciutto crudo.

Pink Summer

Mettete nel blender il ghiaccio tritato e aggiungete le fragole, il melone, l'ananas, il Rum e la spremuta di pompelmo. ♦ Frullate per circa 30 secondi finché gli ingredienti non saranno ben amalgamati. ♦ Servite nel tumbler alto decorando con le ciliegine e il pezzetto di melone.

INGREDIENTI

Rum bianco, 4 cl
Spremuta di pompelmo, 2 cl
Fragole, 70 g
Melone, 70g
Ananas, 30 g
Ghiaccio tritato, 50 g

PER DECORARE::

Ciliegine
Melone, 1 pezzetto

■Tartine all'aragosta ■

Ingredienti: 4 fette di pancarrè bianco; 100 g di gamberetti; 80 g di polpa di aragosta lessa; insalata lattuga; burro; sale.

Lessate in acqua salata i gamberetti, quindi sgusciateli e tritateli. Amalgamate i gamberetti tritati con il burro ammorbidito e spalmate il composto sulle fette di pane divise in 2 rettangoli. Disponete su ciascuna tartina una fogliolina di lattuga e una fettina (o un pezzetto di fetta) di aragosta. Servite subito.

Frozen Purple

Mettete 3 cucchiai di ghiaccio tritato nel blender e aggiungete il Rum giamaicano, il liquore di more, il succo di ciliegia e il Cassis. ♦ Frullate finché non otterrete un composto omogeneo e versate nella coppetta cocktail precedentemente raffreddata. ♦ Decorate con la fettina di lime.

INGREDIENTI

Rum giamaicano, 3 cl
Liquore di more, 3 cl
Succo di ciliegia, 5 cl
Cassis, 5 cl

PER DECORARE::

Lime, 1 fettina

■Insalata di polpo ■

Ingredienti: 1 polpo di 1,2 kg; 1 cuore di sedano; 1 melagrana; 1 pompelmo rosa; 1 lime; 1 bicchiere di vino bianco secco; olio extravergine d'oliva; sale e pepe.

Lessate il polpo in abbondante acqua bollente per 1 ora. Lasciatelo intiepidire nell'acqua di cottura, scolatelo, spellatelo e tagliatelo a pezzetti. Tagliate il sedano a rondelle, sgranate la melagrana, quindi metteteli in un'insalatiera e aggiungetevi il polpo. Mettete sul fondo di un pentolino un pizzico di sale e pepe, quindi sempre mescolando versatevi a filo 4 cucchiai di olio. Scaldate appena, aggiungetevi il succo di pompelmo e quello di lime, mescolate e spegnete il fuoco. Condite il polpo con questa salsetta, mescolate e servite.

Blue Margarita

Mettete nel blender una tazza di ghiaccio tritato e aggiungete la Tequila, il Curaçao blu, il succo di lime e lo sciroppo di zucchero. ♦ Frullate finché non otterrete un prodotto ben omogeneo e versate in un goblet precedentemente raffreddato.

INGREDIENTI

Tequila bianca, 4,5 cl
Blue Curaçao, 1,5 cl
Succo di lime, 2 cl
Sciroppo di zucchero, 0,7 cl

■ Insalata di limoni e carciofi ■

Ingredienti: 4 limoni maturi; carciofi; mandorle; 1 cucchiaino di miele; il succo di 1 limone; prezzemolo; 2 cucchiai di olio extravergine d’oliva; sale.

Lavate bene i limoni, quindi immergeteli in acqua bollente ben salata e lasciateli bollire finché non diventeranno teneri. Scolateli, lasciateli raffreddare, quindi tagliateli a piccoli pezzi. Scottate i gambi e i cuori di carciofo, tritateli grossolanamente e mescolateli con i limoni a pezzetti. Spolverizzate con una manciata di mandorle tostate e tritate. Emulsionate l’olio con il succo di limone e il miele e con la salsina ottenuta condite l’insalata di carciofi e di limoni. Decorate con delle fogliolline di prezzemolo e servite.

Shooters

Sommario

Orgasm

Versate il Cointreau e il Bailey’s direttamente in un old fashioned con ghiaccio. ♦ Miscelate rapidamente e servite. ♦ Da bere “tutto in un colpo”.

INGREDIENTI

Cointreau, 3 cl
Bailey’s, 3 cl

■ Crema di arachidi ■

Ingredienti: 120 g di arachidi tostate non salate; 2 cucchiai di maizena; 50 cl di latte; 50 cl di brodo di pollo; 1/2 cipolla tritata; sale e pepe.

In una ciotolina sciogliete la maizena con poco latte freddo; quando si sarà sciolta, aggiungetevi il resto del latte e il brodo. Versate il tutto in una casseruola, mettete sul fuoco e incorporatevi le arachidi tostate tritate molto finemente, sale e pepe. Lasciate sobbollire, mescolando continuamente, finché la crema non sarà addensata. Toglietela dal fuoco e frullatela. Servitela in ciotoline accompagnata da crostini di pane tostato.

Tequila Bum Bum

Versate la Tequila in uno sho allungate lentamente con la soda. ♦ Mettete qualche goccia di limone sul dorso della mano e cospargete di sale. ♦ Prendete il bicchiere con la mano destra, copritelo con il palmo della mano sinistra, battete il fondo del bicchiere sul tavolo una volta e bevete tutto in un colpo. ♦ A questo punto, leccate via il sale dal dorso della mano e date un morso al limone come vuole la tradizione.

INGREDIENTI

Tequila, 3 cl
Schweppes
Limone, 1/4
Sale

■ Tacos con carne ■

Ingredienti: 12 tortillas; 450 g di manzo macinato; 2 pomodori; alcune foglie di lattuga; 1 tazza di caciotta tagliata a pezzetti; 1 cipolla; 1 spicchio d'aglio; 1 cucchiaio di peperoncino in polvere; salsa di chili; sale.

In una casseruola fate imbiondire la cipolla tritata e l'aglio con 2 cucchiai di olio. Aggiungetevi il manzo macinato e fatelo cuocere finché non diventa scuro. Togliete l'olio di cottura e condite con il sale e il peperoncino. Tagliate i pomodori in 2 parti, privateli dei semi, strizzateli bene e spezzettateli. Distribuite su ciascuna tortilla del formaggio,

alcuni pezzetti di pomodoro, la carne e una foglia di lattuga. Piegate le tortillas e conditele con salsa chili. Per riscaldare le tortillas nel caso siano fredde, immergetele per 10 secondi in 2 cucchiai di olio bollente.

Lemon Drop

Versate la Vodka in uno shot. ♦ Tagliate il limone in spicchi. ♦ Passate lo spicchio di limone nello zucchero. ♦ Bevete la Vodka tutta in un colpo e succhiate il limone coperto di zucchero.

INGREDIENTI

Absolut Vodka al limone, 3 cl
Limone, 1
Zucchero

■ Involtini di prosciutto e asparagi ■

Ingredienti: 8 fettine di prosciutto cotto; 500 g di asparagi; 1 cetriolo sottaceto; 1 cucchiaio di capperi; 200 g di maionese; 50 g di burro; 2 carote; 1 limone; prezzemolo; olio extravergine d'oliva; sale.

Lessate gli asparagi facendo attenzione a non cuocerli troppo, in modo che rimangano interi; scolateli bene e lasciateli raffreddare. Lavorate bene il burro ammorbidito finché non ottenete una crema, quindi incorporatevi il prezzemolo, il cetriolo e i capperi tritati finemente, amalgamando bene tutti gli ingredienti. Distendete le fette di prosciutto, distribuite su ciascuna fetta un cucchiaio o 2 di crema, aggiungete 4 asparagi e arrotolate. Tagliate ciascun involtino in 2 o 3 parti nel senso della lunghezza, in modo da ottenere dei piccoli bocconcini. Disponeteli su un piatto con al centro le carote condite con olio, sale e limone, decorateli con uno sbuffo di maionese e un cappero e servite..

B52

Ponete alcuni cubetti di ghiaccio nel bicchiere old fashioned, quindi versatevi prima la Kalhua, poi il Bailey's e il Grand Marnier. ♦ Miscelate delicatamente e servite con lo stirrer.

INGREDIENTI

Kalhua, 2,25 cl
Bailey's (crema di Whisky), 2,25 cl
Grand Marnier, 2,25 cl

■ Fudge ■

Ingredienti: 750 g di zucchero; 180 g di latte; 130 g di burro; 4 cucchiai di cacao; 80 g di noci tritate; vaniglia.

Mettete il burro in una casseruola, fatelo fondere a fuoco basso e aggiungetevi il latte, lo zucchero e il cacao setacciato. Portate a bollore senza mai mescolare ma scuotendo la casseruola per far sciogliere lo zucchero. Per vedere quando l'impasto è pronto, prendetene un po' con un cucchiaino e immegetelo in acqua fredda: se forma una pallina morbida, potete togliere dal fuoco. Lasciate raffreddare per 5 minuti, quindi aggiungetevi le noci e la vaniglia e amalgamate bene mescolando con un cucchiaio. Foderate una teglia da forno con carta da forno e versatevi il composto. Livellate, coprite e lasciate riposare per 12 ore. Passato questo tempo, sformate su un piano, togliete la carta e tagliate a rettangolini.

Four Corners

Mettete il ghiaccio nello shaker ed eliminate l'acqua in eccesso. ♦ Aggiungetevi tutti gli ingredienti e shakerate energicamente. ♦ Filtrate in uno shot e bevete tutto in un colpo.

INGREDIENTI

Jack Daniel's Whisky, 0,75 cl
Jim Beam Bourbon Whisky, 0,75 cl
Jose Cuervo, 0,75 cl
Johnnie Walker Black Label Scotch, 0,75 cl

■ Crocchette di patate ■

Ingredienti: 400 g di patate; 1/2 fetta di prosciutto cotto; 3 uova; 2 cucchiai di parmigiano grattugiato; farina bianca; farina di mais; noce moscata; paprica; tabasco; prezzemolo tritato; sottaceti; olio per friggere; olio extravergine d'oliva; sale e pepe.

Preparate una salsina amalgamando i sottaceti tritati con un filo d'olio, una spruzzata di tabasco e un pizzico di prezzemolo tritato. Lessate le patate, sbucciatele e schiacciatele bene con una forchetta. In una ciotola, mescolate bene le patate schiacciate con il prosciutto cotto tagliato a dadini, 2 uova e il parmigiano, condite con sale e pepe e insaporite con un pizzico di paprica e una grattugiata di noce moscata. Ricavate dall'impasto 12 polpettine, passatele prima nella farina bianca, quindi nell'uovo sbattutto e infine nella farina di mais. Friggetele in abbondante olio bollente, fatele asciugare su un foglio di carta da cucina e servitele calde accompagnate dalla salsina al tabasco.

Roulette Russa

Mettete nello shot la Vodka e il Galliano e aggiungetevi il quarto di limone e un poco di zucchero. ♦ Versate la sambuca in un bicchiere da Cognac e ponete il bicchiere da Cognac su un bicchiere normale in modo da raggiungere un equilibrio (circa 45°). ♦ Fiammeggiate la sambuca mentre fate ruotare il bicchiere da Cognac. ♦ Lasciate fiammeggiare per circa 5 secondi e versate il tutto nello shot. ♦ Aspettate circa 5 secondi, spengete bene il fuoco e bevete lo shooter tutto in un colpo. ♦ Mangiate il limone subito dopo.

INGREDIENTI

Vodka, 1/3
Galliano, 1/3
Sambuca, 6 cl
Limone, 1/4
Zucchero

■ Chips di patate dolci ■

Ingredienti: patate dolci; olio di arachidi; sale.

Lavate bene delle patate dolci con la buccia. Tagliatele a rondelle sottili e friggetele in abbondante olio di arachidi ben caldo. Mettetele a scolare su un piatto con della carta da cucina e conditele con un pizzico di sale.

Kamikaze

Riempite il mixing glass a metà di ghiaccio e versatevi la Vodka e il succo di lime. ♦ Mescolate bene e filtrate con uno strainer in un old fashioned. ♦ Mandate giù il drink in un colpo solo.

INGREDIENTI

Vodka, 6 cl
Succo di lime, 1 cucchiaino

■ Tramezzini fritti alla russa ■

Ingredienti: 1 confezione di pancarrè 1 uovo; 30 cl di latte; 50 g di prosciutto cotto; 60 g di formaggio fontina; olio extravergine d’oliva.

Tagliate il pancarrè a fette di 0,5 cm di spessore. Tuffate le fette in un piatto con il latte, distendetele su un piano e distribuite su ciascuna una fetta di prosciutto cotto e una di fontina tagliata a fettine sottili. Accoppiate le fette a due a due e tagliate i tramezzini ottenuti in 4 quadratini. Legate ciascun quadratino a croce con del filo sottile, quindi passate nell’uovo sbattuto e friggete in abbondante olio molto caldo. Togliete i fili e disponete su un piatto da portata.

Caffè e cioccolato

Sommario

Brandy Alexander

Raffreddate lo shaker e la doppia coppetta, quindi scolate l'acqua in eccesso dallo shaker. ♦ Versatevi prima il Brandy, poi la crema di cacao bruna, infine la crema di latte. ♦

Shakerate forte per alcuni secondi e versate nella doppia coppetta. ♦ Grattugiate un po' di noce moscata per decorare.

INGREDIENTI

Brandy, 1/3
Crema di cacao bruna, 1/3
Crema di latte, 1/3

PER DECORARE:

Noce moscata

■ Ravioli alle mele e frutta secca ■

Ingredienti: 150 g di ricotta; 1/2 kg di mele renette; 300 g di farina; 120 g di zucchero; 4 uova; 40 g di uvetta; 30 g di pinoli; 1/2 bustina di lievito; 1 cucchiaio di zucchero a velo;burro; sale.

Preparate la pasta impastando 90 g di burro, la farina, la ricotta, 1 uovo e 2 tuorli, 50 g di zucchero, il lievito e un pizzico di sale. Lasciate riposare l'impasto in frigorifero per mezzora. Lavate e asciugate l'uvetta, sbucciate le mele, togliete il torsolo e tagliatele a dadini. Fatele dorare in un po' di burro, con i pinoli e l'uvetta, aggiungendo all'ultimo 70 g di zucchero. Stendete la pasta a uno spessore di 1/2 cm, ritagliatela a dischi e distribuite su ciascuno il ripieno. Richiudete i ravioli, sigillandone i bordi e spennellandoli con l'uovo rimasto. Disponeteli su una placca imburrata e infarinata e cuocete a 180 °C per 20 minuti. Spolverate con lo zucchero a velo e servite.

Café Brûlot

Mettete in un pentolino di rame il Cognac con la cannella, i chiodi di garofano, lo zucchero, la scorza d'arancia e la scorza di limone. ♦ Riscaldate e infiammate. ♦ Fate un caffè molto caldo, forte e nero e versatelo in 4 bicchieri da grog. ♦ Aggiungete a ciascun bicchiere il Cognac fiammeggiante senza le spezie. ♦ Il Café Brûlot è ottimo a fine pasto.

INGREDIENTI

(per 4 persone)
Cognac, 8 cl
Caffè nero, 4 tazze
Zucchero, 8 cucchiaini
Cannella, 1 stecca

Chiodi di garofano, 4
Scorza d’arancia, 4 pezzi
Scorza di limone, 4 pezzi

■ Pesche alla parigina ■

Ingredienti: 8 mezze pesche sciroppate; 50 g di amaretti; 50 g di mandorle; 30 g di farina; 50 g di zucchero; 2 uova; 50 g di burro; 1 limone; zucchero vanigliato.

In una ciotola lavorate le uova con lo zucchero finché non otterrete un composto liscio e omogeneo. Incorporatevi poco alla volta la farina setacciata, quindi aggiungete le mandorle tostate e tritate, gli amaretti tritati finemente e la scorza grattugiata. Amalgamate bene tutti gli ingredienti. Fate fondere il burro in una teglia da forno, disponetevi le mezze pesche e farcitele con il composto alle mandorle. Spolverizzate con lo zucchero vanigliato e infornate a 180 °C per 30 minuti. Quando il ripieno sarà ben assodato, togliete dal forno e servite.

Golden Cadillac

Raffreddate la doppia coppetta; fate lo stesso con lo shaker, poi scolate l’acqua in eccesso. ♦ Versatevi la crema di latte, la crema di cacao bianca e il Galliano. ♦ Shakerate e versate nella doppia coppetta. ♦ Il Golden Cadillac fu inventato negli anni Cinquanta nel Roger’s Bar di New York, proprio in occasione del 50° anniversario della Cadillac.

INGREDIENTI

Galliano, 1/3
Crema di latte, 1/3
Crema di cacao bianca, 1/3

■ Cerchietti allo zenzero ■

Ingredienti: 200 g di farina; 50 g di farina integrale; 100 g di zucchero di canna; 50 g di zucchero; 200 g di burro; 1 cucchiaino di zenzero in polvere; 1 cucchiaino di cannella;1 bustina di lievito; 1 albume; 130 g di zucchero a velo; 1 cucchiaino di bicarbonato.

In una ciotola lavorate il burro con i 2 tipi di zucchero e il bicarbonato. Setacciate le 2 farine con il lievito, lo zenzero e la cannella e aggiungetele poco alla volta al composto di burro e zucchero. Amalgamate tutti gli ingredienti e lasciate raffreddare la pasta in frigorifero per 1 ora. Stendetela poi fino allo spessore di 0,5 cm, ricavatene dei dischetti di 5 cm di diametro e infornate a 170 °C per 15 minuti. Togliete dal forno e lasciate raffreddare. Decorate i biscotti con una glassa ottenuta montando l'albume con lo zucchero a velo.

White Russian

Versate nell'old fashioned, pieno di cubetti di ghiaccio, la Vodka e il liquore al caffè. ♦ Miscelate bene, aiutandovi con lo stirrer a far galleggiare la panna "on top". ♦ Dal momento che non è affatto facile trovare la panna double cream, potete ovviare al problema shakerando della normale panna da montare a parte e senza ghiaccio.

INGREDIENTI

Vodka, 5/10
Liquore al caffè, 3/10
Panna double cream, 2/10

■ Bocconcini ricotta e cacao ■

Ingredienti: 12 biscotti secchi; 6 cucchiai di zucchero; 8 cucchiai di cacao amaro; 12 cucchiai di ricotta.

Mettete i biscotti nel mixer e tritateli finemente. Versateli in una ciotola e amalgamateli bene con lo zucchero, 6 cucchiai di cacao e la ricotta. Quando il composto sarà ben omogeneo, ricavatene 12 palline, passatele nel cacao rimasto e fatele raffreddare in frigorifero per 2 ore. Togliete dal frigo e servite.

Black Pearl

Raffreddate il mixing glass, eliminate l'acqua in eccesso e versatevi la Tia Maria e il Cognac. ♦ Mescolate bene con lo stirrer e filtrate in una coppa da Champagne. ♦ Colmate con Champagne ghiacciato e decorate con uno spiedino di ciliegine.

INGREDIENTI

Cognac, 2 cl
Tia Maria, 2 cl
Champagne

PER DECORARE:

Ciliege, 2

■Mini sufflè al cioccolato ■

Ingredienti: 2 cucchiai di farina; 100 g di zucchero di canna; 100 g di burro; 100 g di cioccolato fondente; 2 uova; 1 cucchiaino di essenza di vaniglia; zucchero a velo; gelato alla vaniglia.

Spezzettate il cioccolato e fatelo fondere con il burro a bagnomaria, mescolando continuamente. Toglietelo dal fuoco e lasciatelo raffreddare. Rompete le uova in una ciotola e lavoratele prima con lo zucchero, quindi con l'essenza di vaniglia e la farina, incorporata al resto del composto poco alla volta. Quando avrete un impasto omogeneo, aggiungetevi il cioccolato e mescolate accuratamente. Imburrate leggermente 4 stampini individuali e spolverizzateli di zucchero. Distribuite l'impasto negli stampini e infornate a 200 °C per 15 minuti. Togliete dal forno, lasciate intiepidire un attimo, quindi sformate in piattini da dessert. Spolverizzate i mini sufflè con lo zucchero a velo, decorateli con una o 2 palline di gelato e servite.

Velvet Hammer

Versate nello shaker la Vodka, la crema di cacao bruna e la panna. ♦ Agitate bene e servite nella doppia coppetta.

INGREDIENTI

Vodka, 6/10
Crema di cacao bruna, 2/10
Panna, 2/10

■ Budini alla menta ■

Ingredienti: 1 l di latte; 100 g di burro; 100 g di zucchero; 100 g di farina; 1/2 bicchiere di sciroppo alla menta; scorza di limone.

Versate il latte in un pentolino, portatelo a ebollizione, quindi toglietelo dal fuoco. Mettete il burro in una casseruola e fatelo sciogliere a fiamma bassa; unitevi lo zucchero, mescolando continuamente, e incorporatevi la farina, aggiungendola poco alla volta.

Bagnate con poco latte e versatevi la menta. Quando tutti gli ingredienti saranno ben amalgamati, versatevi il latte a filo, sempre mescolando, e aggiungete la scorza di limone. Non appena la crema comincia a bollire, toglietela dal fuoco. Eliminate la scorza di limone e versate la crema in stampi da budino individuali bagnati precedentemente. Fate raffreddare in frigorifero per 3 ore. Passato questo tempo, bagnate gli stampi in acqua bollente e capovolgete i budini su dei piattini o su un unico piatto da portata.

Fifties Fashion

Raffreddate lo shaker, scolando l'acqua in eccesso. ♦ Versatevi tutti i liquori e shakerate bene. ♦ Poi versate nella coppetta cocktail, colandovi in superficie la panna emulsionata con lo shaker. ♦ Decorate con l'anice stellato e lo zafferano.

INGREDIENTI

Rum Varadero di 5 anni, 4/10
Kahlua, 3/10
Malibù, 1/10
Galliano, 1/10
Panna, 1/10

PER DECORARE:

Anice stellato
Zafferano in polvere

■ Tiramisù all'ananas ■

Ingredienti: 1 scatola di ananas sciroppato; 1 confezione di biscotti savoiardi; 2 uova; 250 g di mascarpone; 60 g di zucchero; 2 cucchiai di Rum; cocco grattugiato.

Scolate le fette di ananas e conservatene lo sciroppo. Aggiungete allo sciroppo il Rum e mescolate bene. Immergete nello sciroppo i savoiardi e disponeteli sul fondo di 4 coppette. In una ciotola sbattete i tuorli delle uova con lo zucchero finchè non otterrete un composto spumoso. Unitevi il mascarpone e quindi gli albumi montati a neve. Mescolate con delicatrezza il tutto e versate la crema sui savoiardi nelle coppette. Tagliate le fette di ananas a dadini e distribuitele sulla crema. Cospargete ciascuna coppetta di cocco grattugiato. Mettete in frigorifero e lasciate raffreddare per 3 ore.

King Alfonso

Ponete 2-3 cubetti di ghiaccio in un bicchiere di tipo old fashioned. ♦ Quindi versatevi il liquore al caffè e fate scivolare la panna lentamente sul dorso del cucchiaio da bar, così

che non si amalgami con il liquore, ma formi uno strato separato da questo, in superficie.

INGREDIENTI

Liquore al caffè, 8/10
Panna liquida, 2/10

■Panna cotta con salsa all'arancia ■

Ingredienti: 80 cl di panna; 20 cl di latte; 100 g di zucchero; 20 g di colla di pesce; 1 stecca di vaniglia; per la salsa alle arance: 200 g di succo d'arancia;30 g di succo di limone; 1 tuorlo d'uovo; 10 g di burro; 100 g di zucchero; 1/2 cucchiaino di fecola.

Ammorbidite la colla di pesce in acqua fresca. Nel frattempo, fate sciogliere in un pentolino a fuoco basso la panna con lo zucchero e la vaniglia. Unitevi quindi il latte fresco e la colla di pesce ben strizzata. Versate il composto in stampi individuali bagnati e lasciate riposare in frigorifero per 12 ore. Preparate la salsa all'arancia inserendo tutti gli ingredienti nel blender e frullando finché non saranno ben amalgamati. Al momento di servire, sformate i dolcetti nei piattini e guarnite con la salsa.

Black Russian

Preparatelo versando direttamente nell’old fashioned 2-3 cubetti di ghiaccio, quindi la Vodka e infine la Kahlua, miscelando il tutto con lo stirrer. ♦ Per ciò che concerne la scelta del liquore al caffè, oltre alla Kahlua potrete usare la Tia Maria. ♦ L’invenzione si deve a Gustave Tops, barman all’Hotel Metropole di Bruxelles; sembra che lo preparasse esclusivamente per Pearl Mesta, l’ambasciatore americano in Lussemburgo.

INGREDIENTI

Vodka, 7/10
Kahlua, 3/10

■ Bruschetta al pesce spada ■

Ingredienti: 4 fette di pane casereccio; 8 fettine di pesce spada; il succo di 2 limoni; alcune bacche di coriandolo; qualche foglia di rughetta; olio extravergine d’oliva;sale.

Fate marinare per 1 giorno le fettine di pesce spada nel succo di limone con le bacche di coriandolo. Tagliate le fette di pane in 2 parti, arrostitele e conditele con olio e sale. Distribuite una fettina di pesce spada per fetta di pane, decorate con qualche fogliolina di rughetta e servite.

Death by Chocolate

Mettete il Bailey’s, la crème de cacao scura, la Vodka e il gelato al cioccolato nel blender. ♦ Frullate rapidamente, quindi aggiungete il ghiaccio e frullate finché non otterrete un composto omogeneo. ♦ Versate nel goblet e decorate con la panna e una spolverata di cioccolato.

INGREDIENTI

Bailey’s Irish Cream, 3 cl
Vodka, 1,5 cl
Crème de cacao scura, 1,5 cl
Gelato al cioccolato, 1 pallina
Ghiaccio, 1 tazza

PER DECORARE:

Panna montata
Cioccolato in polvere

■ Tortine con meringa e ribes ■

Ingredienti: 200 g di ribes rosso; 200 g di farina bianca; 200 g di zucchero; 3 uova; 50 g di burro; la scorza grattugiata di 1 limone; sale; 50 g di nocciole macinate; 3 cucchiaini di lievito in polvere; 4 cucchiai di latte; 12 rametti di ribes rosso per la decorazione.

Lavorate il burro con 100 g di zucchero, la scorza di limone e un pizzico di sale. Rompete le uova, separate i tuorli dagli albumi e incorporate un tuorlo per volta alla crema di burro e zucchero. Setacciate la farina con il lievito e le nocciole, quindi aggiungetela al composto alternandola con il latte. Unitevi poi il ribes ben lavato e scolato e mescolate con cura. Riempite con il composto delle formine di carta e infornate a 180 °C per 20 minuti. Nel frattempo, montate gli albumi a neve ferma e aggiungetevi 100 g di zucchero. Togliete le tortine dal forno, ricopritele con la meringa e infornate di nuovo per 10 minuti. Sfornate e lasciate raffeddare. Passate i rametti di ribes nello zucchero e mettetene uno per tortina.

Rio Mocha

Mettete la cioccolata in un pentolino antiaderente e riscaldate. ♦ Quando sarà fusa, aggiungete lo zucchero, il caffè, la cannella, la noce moscata, il sale e l’acqua e fate bollire per pochi minuti. ♦ Aggiungete il latte poco alla volta. ♦ Sbattete il composto con una frusta finché non diventa spumoso, quindi versatelo in 4 bicchieri da Irish Coffee. ♦ Decorate ciascun bicchiere con la panna montata, la scorza d’arancia candita e una stecca di cannella a bicchiere.

INGREDIENTI

(per 4 persone)
Cioccolato fondente, 100 g
Acqua, 10 cl
Latte, 3/4 di litro
Zucchero, 3 cucchiai
Caffè in polvere, 3 cucchiaini
Cannella, 1/2 cucchiaino
Noce moscata, un pizzico
Sale, un pizzico

PER DECORARE:

Panna montata, 10 cl
Scorza d’arancia candita tritata, 2 cucchiaini
Cannella, 4 stecche

Bunuelos

Ingredienti: 3 tazze di farina di frumento; 3/4 di tazza di latte; 60 g di burro; 2 uova; 1 cucchiaino di lievito in polvere; olio per friggere; sale; sciroppo d’acero.

Versate il latte in un pentolino, portatelo a ebollizione, quindi aggiungetevi il burro mescolando per farlo sciogliere. Lasciate raffreddare e amalgamatevi le uova sbattute. Setacciate la farina con un pizzico di sale e il lievito e incorporatela al composto di latte e uova versandola poco alla volta. Quando l’impasto sarà omogeneo, mettetelo su un piano infarinato e lavoratelo ancora per qualche minuto. Ricavatene 20 palline e lasciatele riposare 5 minuti. Allargatele e formate dei cerchi di 10 cm di diametro. Friggeteli in abbondante olio bollente, asciugateli su carta da cucina e spruzzateli con lo sciroppo d’anice.

Café-Chocolat Flip

Mettete tutti gli ingredienti nello shaker e agitate energicamente finché non saranno completamente amalgamati tra loro. ♦ Versate in una flûte e decorate con poca panna montata e le ciliege al Maraschino.

INGREDIENTI

Maraschino, 4 cl
Liquore di arancia o di limoni, 4 cl
Caffè solubile, 1 cucchiaino
Cacao solubile, 2 cucchiai
Uovo, 1
Zucchero a velo, 2 cucchiaini

PER DECORARE:

Panna montata
Ciliege al Maraschino, 2-3

■ Tortine alle arance ■

Ingredienti: 130 g di farina bianca; 130 g di zucchero; 130 g di burro; 3 uova; 160 g di panna da montare; 50 g di nocciole macinate; 20 nocciole a lamelle; 5 arance; 200 g di ricotta; 2 cucchiai di liquore all’arancia; 1 cucchiaino di scorza di arancia grattugiata; 1/2 bustina di lievito; sale.

In una ciotolina lavorate il burro ammorbidito con 100 g di zucchero e un pizzico di sale. Aggiungetevi le uova una alla volta, amalgamate bene, quindi unitevi 3 cucchiai di panna e le nocciole macinate. Infine incorporatevi a poco a poco la farina setacciata con il lievito, mescolate e distribuite il composto in stampini individuali leggemente imburrati. Infornate a 200 °C per 10 minuti, quindi togliete e lasciate intiepidire. Sbucciate le arance al vivo e tagliatele a rondelle. Montate la panna rimasta. Lavorate la ricotta con 30 g di zucchero, il liquore e la scorza d’arancia, unitevi la panna, quindi distribuite la crema sulle tortine. Decorate ciascuna tortina con una fetta di arancia, cospargete con le nocciole a lamelle e servite.

Long Drink al Caffè

Preparate un caffè nero molto forte, aggiungete lo zucchero, fatelo raffreddare e poi mettetelo in frigorifero. ♦ Mettete dei cubetti di ghiaccio in un tumbler alto e versatevi il caffè ghiacciato e il Cognac. ♦ Decorate con una cucchiaiata di panna.

INGREDIENTI

Cognac, 4 cl
Caffè forte, 1 tazzina
Zucchero

PER DECORARE:

Panna montata

■ Brownies ai marron glacé ■

Ingredienti: 3 uova; 400 g di cioccolato fondente; 70 g di farina; 1 cucchiaino di lievito per dolci; 120 g di marron glacé; 150 g di burro; 100 g di zucchero; panna montata.

Sciogliete 250 g di cioccolato, poi unite il burro a pezzetti fino a ottenere un impasto cremoso. Aggiungete le uova e sbattete con la frusta. Amalgamate all'impasto la farina, il lievito, i marron glacé spezzettati e il resto del cioccolato a scaglie. Foderate uno stampo rettangolare con carta da forno, versatevi la preparazione e cuocete in forno a 180-190 °C per 45 minuti. Tagliate la pasta a quadrati e decorate ciascun quadrato con uno sbuffo di panna montata.

Honey Moon

Mettete il Whisky in un pentolino con il caffè e la crema di cacao, scaldate e aggiungete il miele; mescolate finché il miele non si sarà sciolto. ♦ Versate il drink in un bicchiere da grog, aggiungete la panna precedentemente montata e decorate con delle scagliette di cioccolato. ♦ Servite caldo.

INGREDIENTI

Whisky, 5/10
Caffè, 3/10
Crema cacao, 2/10
Miele
Panna
Cioccolato

■ Crêpes al miele ■

Ingredienti: 250 g di farina integrale; 3 uova;50 cl di latte; 2 cucchiai di zucchero; 2 cucchiai di miele d’acacia; 2 limoni; burro; sale; cioccolato fondente a scaglie; panna montata.

Mescolate la farina con un pizzico di sale e, mescolando continuamente con la frusta, versatevi il latte a filo. Incorporatevi le uova sbattute, lo zucchero e 3 cucchiai di burro fuso. Lasciate raffreddare in frigorifero per 1 ora. Passato questo tempo, riscaldate una noce di burro in una piccola padella antiaderente e versatevi un mestolo di composto. Fate cuocere da entrambe le parti, quindi togliete dal fuoco e ripetete l’operazione fino alla fine dell’impasto. Spruzzate le crêpes con il limone, spalmatevi il miele, chiudetele a spicchio e decoratele con la panna montata e le scaglie di cioccolato.

Sparkling

Sommario

Champagne Cocktail

Mettete nelle flûte la zolletta di zucchero imbevuta con 2 gocce d'Angostura. ♦ Versatevi prima il Brandy, poi lo Champagne ben freddo. ♦ Decorate la flûte con una fetta d'arancia

e una ciliegina. ♦ Sembra che lo Champagne Cocktail risultasse il drink vincitore in una gara ingaggiata tra giornalisti negli anni Trenta; l’inventore fu John Dougherty.

INGREDIENTI

Brandy, 1/10
Champagne, 9/10
Zucchero, 1 zolletta
Angostura

Per decorare:

Ciliegina, 1
Arancia, 1 fetta

■Come servire lo Champagne■

Secondo la leggenda, la coppa da Champagne sarebbe stata inventata da Luigi XVI sulla base di un calco del seno di Maria Antonietta. Sebbene questa storia sia molto accattivante, di fatto la classica coppa da Champagne viene sempre più spesso sostituita dalla flûte, molto più adatta a catturare le bollicine nel bicchiere. E a proposito di bollicine, un altro consiglio che vi diamo è di non cercare di conservare lo Champagne avanzato: una volta aperta la bottiglia, vi conviene consumarla interamente, perché comunque perderà sicuramente la sua effervescenza. Ricordatevi anche di servire sempre lo Champagne ben freddo: tenetelo in frigorifero per 2 ore prima di servirlo, oppure, se non avete tempo, mettete la bottiglia in un secchiello riempito a metà di acqua e ghiaccio (con il ghiaccio sotto).

Buck Fizz

Versate direttamente nella flûte prima il succo d’arancia freddo, poi delicatamente colmate con lo Champagne altrettanto freddo. ♦ Il Buck Fizz, o Mimosa, è molto indicato per buffet e cocktail party. ♦ L’invenzione di questo sparkling si deve al barman del Buck’s Club di Londra, Mc Garry, che lo creò nel 1921.

INGREDIENTI

Champagne, 6/10
Succo d’arancia, 4/10

■ Bruschettine formaggio e miele■

Ingredienti: 1 baguette; 100 g di gorgonzola; 100 g di pecorino stagionato; 100 g di caciocavallo; 100 g di puzzone di Moena; 1 cucchiaio di miele di acacia; 1 cucchiaio di miele di castagno; 1 cucchiaio di miele di agrumi; 1 cucchiaio di miele di erica.

Tagliate il pane a fette e abbrustolitelo. Disponete su ogni fetta ancora calda un po’ di formaggio, quindi lasciatevi cadere sopra qualche goccia di miele, secondo i seguenti abbinamenti: miele di acacia sul gorgonzola, di castagno sul pecorino, di agrumi sul caciocavallo e di erica sul puzzone. Volendo, si possono preparare anche piatti individuali, disponendo al centro di ciascuno i formaggi a dadini e intorno il miele in cucchiaiate separate.

Long Sprint

Preparate questo cocktail direttamente nel tumbler medio, miscelando il Brandy, il Vermouth, il Galliano e il Mandarinetto con lo stirrer. ◆ Colmate con lo Spumante Testa Rossa La Versa. ◆ Decorate il cocktail con una scorza di cedro e una ciliegina. ◆ Servite con la cannuccia.

INGREDIENTI

Royal Stock Brandy, 1/4
Vermouth dry Martini, 1/4
Galliano, 1/4
Mandarinetto Isolabella, 1/4
Spumante Testa Rossa La Versa

PER DECORARE:

Cedro, 1 scorza
Ciliegina, 1

■ Calamari fritti■

Ingredienti: 1/2 kg di calamari piccoli; farina; 1 uovo; olio d’oliva; sale.

Lavate bene i calamari, togliendo le interiora, le parti dure e l’inchiostro. Tagliateli a rondelle e spolverizzateli con un pizzico di sale. Mettete la farina e l’uovo sbattuto in 2 piatti separati. Passate i calamari nella farina, quindi nell’uovo e poi di nuovo nella farina. Friggeteli in abbondante olio bollente; quando saranno dorati, toglieteli dal fuoco e fateli asciugare su carta assorbente. Spruzzateli con il limone e serviteli ben caldi.

Adria Look

Riempite lo shaker a metà con cubetti di ghiaccio e aggiungete il Curaçao, il Gin e il succo di limone. ♦ Shakerate energicamente e versate nella flûte grande filtrando con lo strainer. ♦ Colmate con lo Spumante ben freddo. ♦ Decorate con le ciliegine nel bicchiere e il dado di albicocca sul bordo.

INGREDIENTI

Gin, 2 cl
Blue Curaçao, 2 cl
Succo di limone, 2 cl
Spumante

PER DECORARE:

Ciliegine, 2
Albicocca, 1 pezzetto

Seppioline grigliate

Ingredienti: 1/2 kg di seppioline; 1 spicchio d'aglio; il succo di 1/2 limone; prezzemolo; olio extravergine d'oliva; sale; alcune fettine di limone; maionese fresca.

Lavate le seppioline e pulitele dall'inchiostro. Mettetele al fuoco in una padella senza grassi e fatele saltare finché non avranno perso l'acqua; toglietele quindi dal fuoco. Tritate l'aglio e il prezzemolo e soffriggeteli in una padella con 2 cucchiai di olio. Aggiungete le seppioline e fatele ben rosolare nell'olio. Quando saranno ben colorite, toglietele dalla padella, spruzzatele con il succo di limone e disponetele al centro di un piatto, ognuna infilzata con uno stuzzicadenti. Decorate il bordo del piatto con delle fettine sottili di limone e servite accompagnando con della maionese fresca.

Negroni Sbagliato

Mettete 4-5 cubetti di ghiaccio in un bicchiere di tipo tumbler basso, versatevi prima il Vermouth rosso, quindi il Bitter Campari e lo Spumante. ♦ Mescolate per qualche istante con lo stirrer e decorate con la 1/2 fetta d'arancia. ♦ La moda del Negroni sbagliato è stata lanciata dal Bar Basso di Milano.

INGREDIENTI

Spumante brut, 1/3
Vermouth rosso, 1/3
Bitter Campari, 1/3

PER DECORARE:

Arancia, 1/2 fetta

Tartellette agli asparagi

Ingredienti: tartellette già pronte; 1/2 kg di punte di asparagi; grana grattugiato; besciamella; burro; sale.

Portate a ebollizione poca acqua salata; immergetevi le punte di asparagi per 10 minuti, quindi scolatele e asciugatele bene; tagliatele poi a dadini. Riempite le tartellette con le punte di asparagi, aggiungete 1 noce di burro, coprite con la besciamella e cospargete con il grana grattugiato. Gratinate in forno a 200 °C e servite ben calde.

Chicago

Raffreddate il mixing glass e scolate l'acqua in eccesso. ♦ Versatevi il Cognac, il Curaçao e l'Angostura, mescolate e filtrate nella flûte. ♦ Completate con lo Champagne ben freddo. ♦ Al posto del Curaçao si può usare il Cointreau.

INGREDIENTI

Cognac, 2 cl
Orange Curaçao, 1 cucchiaino
Angostura, 1 spruzzo
Champagne

■Palline di cacao al sesamo■

Ingredienti: 300 g di farina; 150 g di zucchero; 30 g di cacao dolce; 1 uovo; 3 cucchiai di latte; 4 cucchiai di olio; 1 bustina di lievito per dolci; 80 g di sesamo; olio per friggere.

In una ciotola amalgamate bene l'uovo con lo zucchero e lavoratelo finché non otterete una crema spumosa. Aggiungete l'olio e il latte, mescolate bene, quindi incorporatevi poco alla volta la farina setacciata con il lievito e il cacao. Lasciate lievitare per mezzora, quindi formate con l'impasto delle palline di 2,5 cm di diametro, passatele nel sesamo e friggetele in abbondante olio caldo. Servitele calde.

Ghibli

Raffreddate lo shaker, poi scolate l'acqua in eccesso e versatevi la Vodka, l'Apricot Brandy, il Cointreau e il succo d'arancia.

♦ Shakerate bene e versate nel tumbler medio, quindi colmate con lo Champagne.

♦ Decorate il tumbler con una fetta d'ananas e una fetta di limone. ♦ Servite con due cannucce.

INGREDIENTI

Vodka Sky, 3/10
Apricot Brandy Bols, 2/10
Cointreau, 2/10
Succo d'arancia, 3/10
Champagne Mumm Cordon Rouge

PER DECORARE:

Ananas, 1 fetta
Limone, 1 fetta

Macedonia piccante

Ingredienti: 1/2 ananas medio; 2 kiwi; 1 papaia; 2 cucchiai di banana essiccata; 1 pezzo di zenzero fresco; 50 g di zucchero di canna; cocco liofilizzato.

Sbucciate l'ananas e tagliatelo a tocchetti. Mettetelo in una insalatiera e cospargetelo di zenzero grattugiato. Aggiungete lo zucchero e mescolate. Unitevi i kiwi, la papaia a fettine e la banana essiccata. Spolverizzate con il cocco e lasciate riposare in frigorifero fino al momento di servire.

Spritz

Versate direttamente nella flûte – dove avrete messo 3-4 cubetti di ghiaccio - prima il Vino, poi l'Aperol. ♦ Miscelate delicatamente con lo stirrer e guarnite il bicchiere con la scorza di limone.

INGREDIENTI

Vino bianco secco, 6/10

Aperol, 4/10
Limone, 1 scorza

■Salmone al ripieno di cous cous■

Ingredienti: 300 g di filetti di salmone; 2 zucchine; 1/2 tazza di cous-cous; 3 lime; qualche foglia di menta; olio extravergine d’oliva; sale, pepe e pepe rosa in grani.

Emulsionate il succo di 2 lime con un cucchiaio di olio, la menta, il sale e il pepe. Tagliate le zucchine a julienne, conditele con la marinata e lasciatele riposare per almeno mezzora in frigorifero. Tagliate sottilmente i filetti di salmone e irrorateli con il succo di lime. Coprite il cous-cous con acqua bollente e lasciatelo gonfiare per circa mezzora. Trascorso il tempo necessario, unite le zucchine e mescolate delicatamente. Adagiate il cous-cous sulle fette di salmone e arrotolatele. Disponete a questo punto i rotoli di pesce su un grande piatto da portata, condite con un filo d’olio e spolverate con il pepe rosa. Se preferite, prima di servire potete tagliare gli involtini a pezzetti più piccoli e fermarli con degli stecchini colorati.

Something Sassy

Riempite lo shaker a metà col ghiaccio e aggiungete il liquore al cioccolato e quello di fragole. ♦ Shakerate energicamente e versate in una flûte filtrando con lo strainer. ♦ Colmate con lo Champagne e servite.

INGREDIENTI

Champagne, 8 cl
Liquore al cioccolato, 3 cl
Liquore di fragole, 3 cl

■Mini charlotte ai lamponi■

Ingredienti: 380 g di lamponi; 100 g di zucchero; 40 cl di panna montata; 6 fogli di colla di pesce; 200 g di lingue di gatto; marmellata di lamponi.

In una ciotola schiacciate 250 g di lamponi con lo zucchero. Unitevi la colla di pesce precedentemente sciolta nell'acqua e, poi, 25 cl di panna montata a neve ferma. Versate la crema ottenuta in 4 formine di 8-10 cm di diametro (o in più formine se più piccole) e fate raffreddare in frigorifero per 1 ora. Sformate i dolcetti su dei piattini. Tagliate le lingue di gatto a metà, spalmatevi sul lato interno la marmellata di lamponi, quindi incollatele intorno ai dolcetti. Mettete al centro delle tortine dei lamponi e intorno dei ciuffetti di panna. Mettete in frigorifero fino al momento di servire.

Bally Belt

Riempite lo shaker a metà con il ghiaccio e aggiungete il Rum bianco, il Curaçao Triple Sec, la granatina e il succo di lime. ♦ Shakerate energicamente e quindi versate in un tumbler alto filtrando con lo strainer. ♦ Colmate con lo Spumante e servite.

INGREDIENTI

White Rum, 3 cl
Curaçao Triple Sec, 3 cl
Granatina, 2 cl
Succo di lime, 3 cl
Spumante

■Pasta al pesce spada affumicato■

Ingredienti: 400 g di pasta corta fresca all’uovo; 200 g di pesce spada affumicato; 4 lime verdi; 20 g di aneto fresco; semi di sesamo; 1/2 bicchiere di Spumante; olio extravergine d’oliva; sale e pepe macinato al momento.

Emulsionate l’olio con il succo di 3 lime e marinatevi per almeno 2 ore il pesce spada tagliato a listarelle. Unitevi l’aneto e spolverizzate con una macinata di pepe. Portate a ebollizione l’acqua con 1 cucchiaio di olio e 1/2 bicchiere di spumante, cuocetevi la pasta e scolatela al dente. Condite la pasta con il pesce spada e spolverizzate con i semi di sesamo, quindi servite.

Champagne Fizz

Raffreddate lo shaker ed eliminate l’acqua in eccesso. ♦ Versatevi il Gin, la spremuta di limone e lo sciroppo di zucchero e shakerate energicamente. ♦ Filtrate nella flûte e colmate con lo Champagne. ♦ Aperitivo ottimo per i brunch estivi.

INGREDIENTI

Champagne, 15 cl
Gin, 3 cl
Spremuta di limone, 3 cl
Sciroppo di zucchero, 1/2 cucchiaino

■Salmone marinato all'aneto■

Ingredienti: 1 trancio di salmone di 1 kg; 30 g di sale marino grosso; 20 g di zucchero di canna; 1/2 cucchiaino di pepe bianco in grani; 1 ciuffetto di aneto; 1 cucchiaio di senape forte; 1 cucchiaio di zucchero bianco; 2 cucchiai di aceto; 1 dl di olio extravergine d'oliva.

Mescolate in una ciotola la senape, lo zucchero e l'aceto. Aggiungetevi un cucchiaio di aneto tritato e versatevi l'olio a filo, mescolando continuamente. Sfilettate il salmone in 2 filetti interi con la pelle. Distribuite metà del sale grosso sul fondo di una pirofila e sistematevi un filetto con la pelle sotto. In una ciotolina mescolate l'aneto tritato con il pepe bianco pestato e lo zucchero e cospargete il condimento sul filetto di salmone. Coprite con l'altro filetto con la pelle sopra, distribuite il sale rimasto e coprite la pirofila con la carta stagnola. Ponete un peso sul pesce e lasciate raffreddare in frigorifero per 2 giorni. Togliete dal frigo, eliminate il condimento e tagliate a fettine sottilissime. Servite il salmone con dei crostini di pane nero imburrato e accompagnato dalla salsina.

Metropolitan

Raffreddate lo shaker ed eliminate l'acqua in eccesso. ♦ Versatevi l'Aperol, il Bitter Campari e il succo di ananas e shakerate energicamente. ♦ Filtrate nella flûte e colmate con lo Spumante. ♦ Guarnite con una spirale di scorza di limone.

INGREDIENTI

Spumante brut, 5/10
Aperol, 2/10
Bitter Campari, 2/10
Succo d'ananas, 1/10

PER DECORARE:

Scorza d'arancia

■Acras di merluzzo■

Ingredienti: 150 g di baccalà; 130 g di farina; 1,3 dl di birra; 1 tuorlo d’uovo; 1/2 peperoncino; erba cipollina; olio per friggere.

Immergete il baccalà in acqua fredda per 12 ore, cambiando più volte l’acqua. Mettetelo in una casseruola ben coperto di acqua fredda e portate a ebollizione. Dopo 10 minuti, scolatelo, togliete la pelle e le lische e passatelo al frullatore. Amalgamate la purea di pesce all’erba cipollina e al peperoncino tritati, aggiungetevi il tuorlo sbattuto e la farina e, infine, la birra, in quantità tale da ottenere una crema abbastanza consistente. Lasciate riposare per 1 ora, quindi prendete con un cucchiaino la crema a piccole quantità e immergetela nell’olio bollente. Quando le frittelline saranno dorate, scolatele su carta da cucina e servitele, calde o tiepide.

Bellini

Versate direttamente nelle flûte la polpa di pesca ben frullata al mixer. ♦ Quindi completate con il prosecco gelato. ♦ In alternativa si può impiegare al posto della polpa fresca di pesca del succo di frutta… ma il risultato non sarà lo stesso. ♦ In occasione di una mostra dedicata a Giovanni Bellini, Giuseppe Cipriani, il fondatore dell’Harry’s Bar di Venezia, creò questo sparkling, dandogli il nome del celebre pittore.

INGREDIENTI

Prosecco, 7/10
Polpa di pesca bianca frullata, 3/10

Crostini al tartufo nero

Ingredienti: 4 fette di pane; 100 g di tartufi; olio extravergine d’oliva; 1 spicchio d’aglio; succo di limone; sale e pepe.

Pestate i tartufi tagliati a fettine con lo spicchio d’aglio, quindi condite con olio, sale, pepe e succo di limone e mescolate bene. Tagliate le fette di pane a metà, tostatele e insaporitele con un filo d’olio e una spruzzata di succo di limone. Spalmatevi la salsa di tartufo e servite subito.

Rossini

Tagliate le fragole fresche a pezzetti e passatele al frullatore; versate la purea in una flûte filtrandola con un colino e colmate con Spumante brut molto freddo. ♦ Servite decorando

con una fragola sul bordo.

INGREDIENTI

Spumante brut, 14 cl
Fragole, 60 g

PER DECORARE:

Fragola, 1

■Cornetti alla ricotta■

Ingredienti: 150 g di ricotta; 80 g di prosciutto cotto; 10 g di scamorza affumicata: 80 g di besciamella; 350 g di farina bianca; 2 uova; 6 cucchiai di latte; 1 bustina di lievito pizzaiolo; 6 cucchiai di olio d'oliva; sale.

In una ciotola ampia amalgamate la ricotta con il latte, un uovo, l'olio e un pizzico di sale. Setacciate la farina con il lievito e incorporatela al composto di ricotta poco alla volta. Lavorate bene l'impasto finché non risulterà liscio e omogeneo. Stendetelo con il mattarello in una sfoglia rettangolare. Ricavatene 3 strisce di 12 x 60 cm. Tagliate ogni striscia in 4 rettangoli e dividete ciascun rettangolo in 2 triangoli. Tagliate il prosciutto e la scamorza a dadini e mescolateli alla besciamella. Ponete al centro dei triangoli un cucchiaio di ripieno, quindi arrotolateli dal lato più lungo, disponeteli su una teglia foderata con carta da forno e spennellateli con un uovo sbattuto. Infornate per 15 minuti a 200 °C. Lasciate intiepidire e servite.

Milk shakes

Sommario

Apocat

Sbucciate l'avocado, eliminate il nocciolo e frullatene la polpa nel blender insieme al Rum e alla crema di cocco. ♦ Versate nel tumbler alto, completando con latte freddo e cubetti di ghiaccio. ♦ Si tratta di un long drink di origine indonesiana, gradevole in qualsiasi momento della giornata.

INGREDIENTI

Avocado maturo, 1
Rum, 1 cucchiaio e 1/2
Crema di cocco, 2 cucchiai
Latte

■ Dadi di noci e gocce di cioccolato ■

Ingredienti: 50 g di gherigli di noci; 100 g di farina bianca; 1 cucchiaio di farina gialla; 30g di zucchero a velo; 100 g di burro; 1 cucchiaio di gocce di cioccolato; sale.

Preriscaldate il forno a 170 °C. Imburrate una teglia rettangolare. Tritate le noci. In una terrina mescolate le noci, le due farine, lo zucchero e un pizzico di sale. Incorporatevi il burro e lavorate fino a ottenere un impasto cremoso, ma non fate sciogliere il burro. Aggiungete le gocce di cioccolato. Versate l'impasto nella tortiera. Infornatela e fate cuocere per 30 minuti, finché la superficie apparirà dorata. Sfornate e fate raffreddare, quindi sformate la pasta e posatela su un foglio di carta oleata. Tagliatela a dadi, spolverizzate con lo zucchero a velo e servite.

Kaya Special

Tagliate la banana a pezzetti piccoli e schiacciatela con lo zucchero. ◆ Raffreddate lo shaker ed eliminate l'acqua in eccesso. ◆ Mettetevi la banana schiacciata, la panna, il latte e la crema di cocco. ◆ Shakerate energicamente per 10-15 secondi. ◆ Riempite un tumbler alto per 1/3 di ghiaccio tritato, quindi filtratevi il drink aiutandovi con lo strainer. ◆ Cospargete la fetta di banana con il 1/2 cucchiaino di zucchero e la cannella mescolati. ◆ Ponetela quindi sul bordo del bicchiere e servite con 2 cannucce.

INGREDIENTI

Latte, 6 cl
Crema di cocco, 2 cl
Panna da montare, 3 cl
Banana, 1
Zucchero, 1 cucchiaino

PER DECORARE::

Banana, 1 fetta
Zucchero, 1/2 cucchiaino
Cannella

■ Amaretti ■

Ingredienti: 100 g di mandorle dolci; 100 g di mandorle amare; zucchero; 2 albumi d'uovo; 2 limoni.

Immergete le mandorle in acqua bollente, fatele asciugare bene in forno, quindi passatele al mixer e tritatele finemente. Pesatele, unitevi la stessa quantità di zucchero e mescolate bene. Amalgamatevi gli albumi e la buccia grattugiata dei limoni e mescolate con delicatezza. Formate delle palline di impasto e disponetele sulla teglia infarinata, ben distanti tra loro. Infornate a 180 °C per mezzora, lasciate intiepidire e servite.

Orange Milk Shake

Versate il Rum, il latte, il Maraschino, il gelato, lo zucchero, il succo e la scorza grattugiata delle arance nel mixer e frullate finché gli ingredienti non saranno ben amalgamati. ♦ Servite in coppa da spumante spolverizzando con il cioccolato a scaglie.

INGREDIENTI

(per 4 bicchieri)
Rum bianco, 4 cl
Latte, 200 cl
Succo d'arancia, 250 cl
Maraschino, 2 cl
Scorza di 1 arancia e 1/2
Gelato alla vaniglia, 4 palline
Zucchero a velo, 2 cucchiai

PER DECORARE::

Cioccolato a scaglie

■ Barchette all’arancia ■

Ingredienti: 150 g di pasta sfoglia; 50 g di zucchero; 30 g di mandorle; 2 arance; 1 uovo; 100 g di gelatina di arance; 1 cucchiaio di zucchero a velo; farina; burro; sale.

Tostate le mandorle a 180 °C per 10 minuti. Nel frattempo, stendete la pasta a uno spessore di 2 mm e rivestite 16 stampini a forma di barchetta imburrati e infarinati. Pestate le mandorle raffreddate riducendole a farina. In una ciotola montate l’uovo con lo zucchero, un pizzico di sale e la scorza di un’arancia grattugiata, quindi incorporatevi la polvere di mandorle mescolando delicatamente. Distribuite il composto negli satmpini e spolverizzatelo con lo zucchero a velo setacciato; infornate nella parte bassa del forno a 180 °C per 15 minuti. Tagliate la seconda arancia a rondelle e ciascuna rondella in 6 spicchietti. Fate fondere a fuoco dolce la gelatina e servitevene per pennellare le pastine; decorate ciascuna barchetta con 2 spicchietti di arancia e una fogliolina di menta, mettete su un piatto da portata e servite.

Latte alle Mandorle

Portate a ebollizione poca acqua e immergetevi le mandorle. ♦ Spellatele e mettetele nel blender insieme allo zucchero e a 2 cucchiai di latte. ♦ Frullate finché non avrete un composto omogeneo. ♦ Aggiungete il resto del latte ben freddo e la goccia di acqua di rose. ♦ Ponete sul fondo di un tumbler alto il gelato alla crema e versatevi il latte alle mandorle. ♦ Decorate con le foglioline di menta e servite.

INGREDIENTI

Latte, 30 cl
Gelato alla crema, 1 cucchiaio
Mandorle dolci, 40 g
Mandorle amare, 2-3
Zucchero, 1 cucchiaio
Acqua di rose, 1 goccia

PER DECORARE::

Menta, 1 ciuffo

Baklava

Ingredienti: 250 g di farina; 750 g di zucchero; 2 uova; il succo di 1 limone; 1 bicchiere di noci tritate; 1 bicchiere di burro fuso; 1 cucchiaino di olio d’oliva; fecola di patate; sale.

Mescolate la farina con le uova, un pizzico di sale e una tazzina d’acqua. Lavorate la pasta a lungo, poi lasciatela riposare coprendola con uno straccio umido. Suddividetela in 8 pezzi, spolverizzateli con la fecola e tirateli fino a ottenere dei dischi molto sottili. Imburrate una teglia rotonda e disponete uno strato di pasta alternato a uno di burro fuso fino a metà teglia; fate poi uno strato di noci, quindi ripetete gli strati alternati di pasta e burro. Infornate a 180 °C per 1 ora. Fate bollire per 2 minuti lo zucchero con il succo di limone e dell’acqua e quando lo sciroppo è freddo versatelo sul dolce. Tagliate a triangolini e servite.

Coffee Egg Nogg

Raffreddate lo shaker e eliminate l’acqua in eccesso. ♦ Aggiungetevi il latte, l’uovo, il Cognac, la Kahlua e lo zucchero e shakerate energicamente finché gli ingredienti non saranno ben amalgamati. ♦ Versate in un tumbler alto con ghiaccio. ♦ Spolverizzate con la noce moscata.

INGREDIENTI

Latte, 4 cl
Kahlua, 4 cl
Cognac, 2 cl
Uovo, 1
Zucchero, 1 cucchiaino

■ Pan dolce all’uvetta e cioccolato ■

Ingredienti: 1/2 kg di farina; 70 g di zucchero; 1 tuorlo; 100 g di cioccolato fondente; 70g di uvetta; 1 bustina di lievito di birra liofilizzato; 1 cucchiaio di olio; zucchero a velo; sale.

Disponete la farina a fontana, aggiungete il lievito, un pizzico di sale, lo zucchero e l’olio. Versatevi dell’acqua tiepida in modo da avere un impasto morbido. Lavoratelo finché non diventerà elastico, quindi incorporatevi l’uvetta precedentemente ammollata e strizzata e il cioccolato a scaglie. Fate una palla, incidetela a croce, quindi lasciatela lievitare coperta per 2 ore. Passato questo tempo, lavorate di nuovo la pasta e dividetela in 12 pagnottelle di forma ovale. Incidetele in diagonale, disponetele sulla teglia foderata con carta da forno e lasciatele lievitare ancora 20 minuti. Spennellatele con il tuorlo sbattuto con l’acqua e infornate a 200 °C per mezzora. 5 minuti prima della fine della cottura spolverizzatele con lo zucchero a velo.

Royal Coconut

Mettete nel blender il ghiaccio tritato e aggiungete il Rum, il Cointreau, la crema di cacao, il caffè freddo e il latte di cocco. ♦ Frullate per circa 1 minuto finché gli ingredienti non saranno ben amalgamati. ♦ Versate nel tumbler medio e decorate con la fettina di cocco.

INGREDIENTI

Rum giamaicano, 3 cl
Cointreau, 1 cl
Crema di cacao, 5 cl
Caffè freddo, 3 cl
Latte di cocco, 1 cl
Ghiaccio tritato, 50 g

PER DECORARE::

Cocco, 1 fettina

■ Strüdel al cocco ■

Ingredienti: 250 g di farina; 160 g di zucchero; 100 g di panna fresca; 140 g di burro; 4 uova; 140 g di cocco in polvere; 50 g di cioccolato fondente a scaglie; la scorza grattugiata di 1 limone; zucchero a velo; sale.

Impastate energicamente la farina con un cucchiaio di zucchero, un pizzico di sale, 1 uovo, 40 g di burro ammorbidito e, se necessario, un cucchiaio di acqua tiepida. Avvolgete l'impasto in un canovaccio bagnato e lasciatelo riposare per mezzora. Lavorate 60 g di burro con 40 g di zucchero, 20 g di cocco in polvere, la scorza di limone e la panna. Incorporate 3 tuorli d'uovo uno alla volta, quindi unite anche gli albumi montati a neve ferma. Stendete la pasta a uno spessore di 0,5 cm e spennellatela con 20 g di burro fuso. Mescolate il cocco in polvere rimasto con lo zucchero rimasto e il cioccolato a scaglie. Distribuite il composto sulla pasta, quindi ricoprite di crema. Arrotolate il dolce strettamente e infornate a 180 °C per 1 ora. Cospargete di zucchero a velo e servite.

Grasshopper

Raffreddate lo shaker, poi scolate l'acqua in eccesso. ♦ Versatevi i tre tipi di crema e agitate con decisione per alcuni secondi. ♦ Servite nella doppia coppetta decorando con un ciuffo di menta fresca.

INGREDIENTI

Crema di menta verde, 1/3
Crema di cacao bianca, 1/3
Crema di latte, 1/3

PER DECORARE::

Menta fresca, 1 ciuffo

Mousse di cioccolato

Ingredienti: 200 g di cioccolato fondente; 2 uova; 2 cucchiai di zucchero; 1 bicchiere di panna montata.

Fate sciogliere il cioccolato a bagnomaria. Rompete le uova e separate i tuorli dagli albumi. Sbattete i tuorli con lo zucchero e montate gli albumi a neve ferma. Quando il cioccolato è raffreddato, incorporatevi il composto di zucchero e tuorli e poi, mescolando molto delicatamente, gli albumi. Aggiungete in ultimo la panna montata. Suddividete il composto in 4 coppette individuali, fate raffreddare in frigorifero per 2 o 3 ore e servite, dopo aver fatto intiepidire per 10 minuti a temperatura ambiente.

Latte Cassis

Versate il latte ben freddo e la Crema di Cassis nel tumbler alto e mescolate con lo stirrer.
♦ Adatto sia al pomeriggio che alla sera, è ancora più delizioso con l'aggiunta di 1 cucchiaio e 1/2 di gelato al ribes.

INGREDIENTI

Latte, 20 cl
Crema di Cassis, 2 cl

■ Tartellette al ribes ■

Ingredienti: 300 g di pasta frolla; 200 g di cioccolato bianco; 300 g di panna fresca; 20g di burro; 1 cestino di ribes; zucchero a velo.

Stendete la pasta e servitevene per foderare 8 stampini da tartelletta imburrati. Punzecchiate il fondo di ciascuna tortina, copritela con carta da forno e legumi, quindi infornate a 180 °C per 15 minuti. Togliete la carta e i legumi e lasciate raffreddare. Mettete in un pentolino il cioccolato a pezzetti con 200 g di panna e fate riscaldare a fuoco basso finché il cioccolato non sarà fuso. Fate raffreddare la crema e unitevi la panna rimasta precedentemente montata. Distribuite metà del ribes nelle tartellette, coprite con la crema al cioccolato, distribuitevi sopra il ribes rimasto, spolverizzate con lo zucchero a velo e servite.

Blue Moon

Mettete il Rum, il Curaçao, il gelato, il latte e la panna nel blender e frullate finché non otterrete un composto omogeneo. ♦ Versate nel goblet e decorate con le foglioline di menta. ♦ Servite con 2 cannucce.

INGREDIENTI

Rum bianco, 4 cl
Blue Curaçao, 2 cl
Latte, 10 cl
Panna, 2 cl
Gelato alla vaniglia, 1 pallina
Menta fresca

Sufflè alla menta e cioccolato

Ingredienti: 350 g di panna da montare; 3 albumi; 50 g di cioccolato fondente; 10 cucchiai di zucchero a velo; 3 cucchiai di sciroppo di menta; sale.

Setacciate lo zucchero a velo sulla panna montata fermissima e mescolateli molto delicatamente, dal basso verso l’alto. Unitevi poi lo sciroppo di menta, gli albumi montati

a neve fermissima e il cioccolato grattugiato. Distribuite il composto in 4 pirofile individuali e mettetelo nel freezer per quasi 1 ora, facendolo rassodare ma non ghiacciare. Servite subito.

Ben Nevis

Versate il latte, il Whisky e il Drambuie nello shaker e agitate bene. ♦ Servite in un old fashioned con ghiaccio. ♦ Se volete, potete aggiungere 2 chiodi di garofano nello shaker, ma dovete ricordarvi di toglierli al momento di servire.

INGREDIENTI

Latte, 1/2
Whisky, 1/2
Drambuie, 2 spruzzi

■ Muffins con albicocche e caprino ■

Ingredienti: 115 g di farina; 125 g di yogurt; 100 g di caprino stagionato; 10 albicocche secche; 1 uovo; 2 cucchiaini di lievito in polvere; 1 cucchiaio di olio d'oliva; sale.

In una ciotola mescolate la farina con il sale e il lievito. A parte, sbattete l'uovo con lo yogurt e l'olio in modo da avere una crema omogenea. Unite i 2 composti e amalgamate bene. Unitevi le albicocche tagliate a piccoli pezzi e il caprino sbriciolato, mescolate bene e disponete l'impasto in stampini da muffins. Mettete in forno preriscaldato a 180 °C per circa un quarto d'ora, o comunque finché i muffins non saranno ben gonfi e dorati. Sfornate e servite caldi.

Blue Fashion

Mettete nel blender 4 o 5 cubetti di ghiaccio e aggiungete il gelato, la Vodka, il Blue Curaçao e il latte. ♦ Frullate per un minuto; poco prima di spegnere, aggiungete la Vodka. ♦ Versate in un tumbler alto e decorate con la ciliegia e una spirale di scorza di limone.

INGREDIENTI

Gelato al limone, 60 g
Vodka secca bianca, 20 g
Blue Curaçao, 20 g
Latte parzialmente scremato, 15 cl

PER DECORARE::

Scorza di 1 limone
Ciliegia al maraschino

Budini al limone

Ingredienti: 80 cl di latte; 4 uova; 160 g di zuc chero; 30 g di fecola di patate; la scorza di 1 limone; 1 baccello di vaniglia; sale.

Mettete 60 g di zucchero in una casseruola con un cucchiaio di acqua e fate cuocere a fuoco basso finché lo zucchero diventa dorato. Aggiungete un altro cucchiaio di acqua fredda, mescolate rapidamente e versate il composto in 4 stampini da budino individuali. Mettete in un pentolino il latte con il baccello di vaniglia aperto, portate a ebollizione, spegnete e lasciate intiepidire. Sbattete le uova e aggiungetevi a filo il latte filtrato, mescolando continuamente. Unitevi poi la fecola disciolta in un cucchiaio di acqua fredda e la scorza grattugiata di limone. Versate la crema negli stampini e cuocete a bagnomaria in forno a 180 °C per 45 minuti. Togliete i budini dal forno, fateli raffreddare, bagnate il fondo degli stampini nell'acqua fredda e capovolgeteli su dei piatti individuali o su un unico piatto da portata.

Indici

INDICE DEI COCKTAIL

INDICE PER INGREDIENTI PRINCIPALI

INDICE DEGLI STUZZICHINI